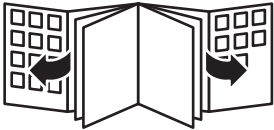


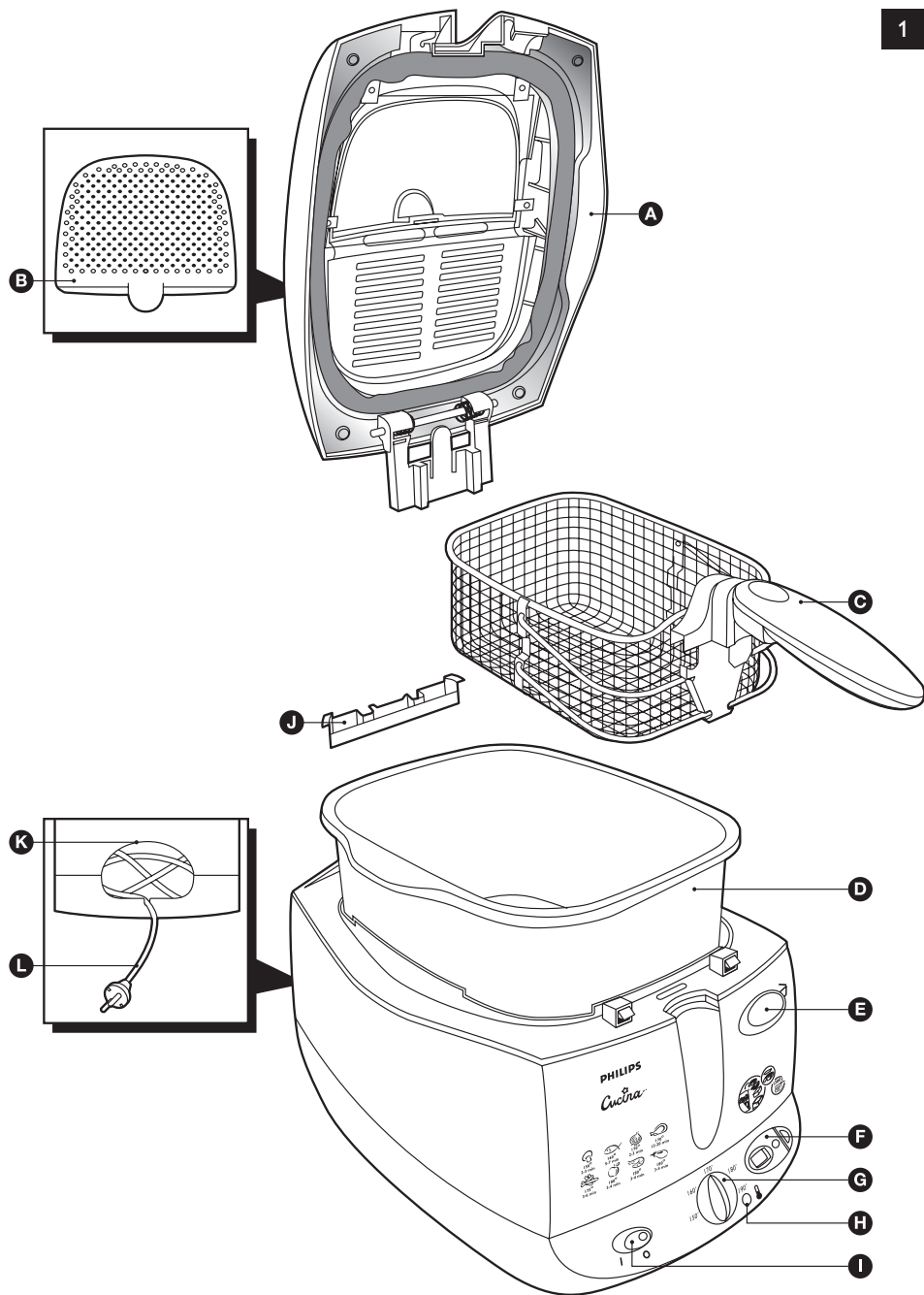
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6118



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	12
DEUTSCH	18
ESPAÑOL	25
SUOMI	32
FRANÇAIS	38
NEDERLANDS	45
NORSK	52
PORTUGUÊS	58
SVENSKA	65

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Temperature control
- G** Temperature light
- H** On/off switch with power-on light
- I** Condensed water container
- J** Cord storage compartment
- K** Cord

Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- 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).

- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).
- 4** Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 4)

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

Oil and fat

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

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil. Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).

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.

Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

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

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

Using the appliance

Frying

Hot steam escapes 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. 6).

2 Press the on/off switch to switch on the fryer.

► The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

3 Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 7)

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

Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.

4 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

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

6 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

Remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them.

Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table at the end of this booklet (the recommended quantity is indicated by ☺).

Note: Dry ingredients thoroughly before you fry them.

Note: Remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them.

8 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 9).

9 Close the lid.

10 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 10).

► The basket is lowered to its lowest position.

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 8).

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 2)

Beware of 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. Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper; e.g. kitchen paper.

4 Press the on/off switch to switch off the fryer

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

5 Put the basket in the fryer.

6 Close the lid.

7 Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (@ indicates the recommended quantity).

Getting rid of unwanted flavours

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C. Let the fries cool down before you fry them for the second time.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

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

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

- 1** Open the lid.
- 2** Press the lid release tab (1) and lift the lid off the appliance (2) (Fig. 11).
- 3** Lift the frying basket out of the appliance.
- 4** Remove the condensed water container from the fryer and empty it (Fig. 12).
- 5** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 13).
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 7** Clean the lid, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

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

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Frying basket
- Condensed water container

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 cord in the cord fixing facility (Fig. 14).
- 3** Lift the fryer by its hand grips.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 15).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The filter is saturated.	Clean the lid with filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Problem	Possible cause	Solution
	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 you use 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.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The filter is saturated.	Clean the lid with filter 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 fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use 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.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
The filter is damaged		Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer.

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Låg
- B** Filter
- C** Frituregryde
- D** Udtagelig inderskål
- E** Udløserknop til låg
- F** Temperaturkontrol
- G** Temperaturindikator med lys
- H** On/off-kontakt med lys
- I** Beholder til kondensvand
- J** Rum til ledningsopbevaring
- K** Ledning

Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

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

Forsigtig

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Rør ikke ved vinduet, da det bliver varmt under friturestegning.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og

kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).

- Sørg for, at vand og/eller is ikke kommer i kontakt med olie eller fedt, da fedtstofferne derved kan sprøjte eller boble voldsomt. Fjern derfor al overskydende is fra de frosne ingredienser, og tør dem grundigt, før du steger dem. Fyld ikke for meget i kurven. Sørg for at aftørre alle dele grundigt, før du kommer olie eller fedt i frituregryden efter rengøring.
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt til et sted mellem 'MIN' og 'MAX'-mærkerne på indersiden af inderskålen, så det hverken flyder over eller overopheder.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Klargøring

- 1** Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).
- 2** Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbnes automatisk (fig. 2).
- 3** Se olie/fedttabellen for at afgøre, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden (fig. 3).
- 4** Fyld olie, flydende friturefedt eller smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne, og luk låget. (fig. 4)

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

Olie og fedt

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

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

Da olie og fedt forholdsvis hurtigt mister deres gode egenskaber, bør du udskifte olien eller fedtet regelmæssigt (efter 10-12 gange).

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.

Fast fedt

Du kan også anvende fast friturefedt. Det kræver dog, at du tager ekstra forholdsregler for at undgå, at fedtet begynder at sprøjte, eller varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

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

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gaflen.

Sådan bruges apparatet**Friturestegning**

Der kommer varm damp ud fra filteret under stegning.

- 1** Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 6).
- 2** Tryk på on/off-kontakten for at tænde for frituregryden.
 - Kontrollampen på on/off-kontakten og temperaturindikatoren tænder.

- 3** Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. (fig. 7)

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

Bemærk: Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens frituregryden varmer op.

- 4** Vent, indtil temperaturindikatoren slukkes (efter ca. 10-15 minutter).
- 5** Løft håndtaget for at hæve kurven til den højeste stilling (fig. 8).
- 6** Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbner automatisk (fig. 2).

- 7** Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven.

Fjern al overskydende is fra de frosne ingredienser, før du steger dem.

Du bør ikke friturestege store mængder mad ad gangen. Se tabellen sidst i denne brugsvejledning (den anbefalede mængde er angivet med ☺).

Bemærk: Tør ingredienserne grundigt, før du steger dem.

Bemærk: Fjern al overskydende is fra de frosne ingredienser, før du steger dem.

- 8** Sæt forsigtigt kurven i frituregryden. Men sænk den endnu ikke ned i olien eller fedtet (fig. 9).
- 9** Luk låget.
- 10** Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag (1), og fold omhyggeligt håndtaget mod frituregryden (2) (fig. 10).
 - Kurven nedsænkes til laveste position.

Under friturestegningen tænder og slukker temperaturindikatoren med jævne mellemrum. Dette indikerer, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

Efter friturestegningen

- 1** Løft håndtaget for at hæve kurven til højeste stilling, dvs. afdrypningsstilling (fig. 8).
- 2** Tryk på udløserknappen for at åbne låget. (fig. 2)

Pas på den varme damp og eventuel sprøjtende olie.

- 3** Tag forsigtigt kurven op af frituregryden.

Fjern overskydende olie eller fedt ved at ryste kurven over frituregryden. Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

- 4** Tryk på on/off-kontakten for at slukke for frituregryden

Lyset i on/off-kontakten slukker.

- 5** Sæt kurven i frituregryden.
- 6** Luk låget.
- 7** Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Bemærk: Bruger du ikke frituregryden jævnlgt, skal du tømme den for olie eller det flydende fedt. Opbevar olien/fedt i lufttæt emballage – helst i køleskab eller et køligt sted.

Gode råd til friturestegning

- En oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger findes i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Steg ikke for store mængder ad gangen. Overskrid ikke de mængder, der er angivet i tabellen bagest i denne brugsvejledning (☞ angiver den anbefalede mængde).

Sådan undgås uønsket bismag

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

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

Oliens/fedts bismag er nu væk.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

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

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

Bemærk: Tør stavene grundigt.

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

Rengøring

Lad olien eller fedtet køle af i mindst 4 timer, inden du rengør eller flytter frituregryden.

Brug ikke nogle former for skrappe (flydende) rengørings- eller skuremidler (f.eks. ståluldssvampe) til rengøring af frituregryden.

Kom aldrig kabinettet ned i vand, da det indeholder elektriske komponenter samt varmelegemet.

- 1 Åbn låget.
- 2 Tryk på lågets frigørelses tap (1), og løft låget af apparatet (2) (fig. 11).
- 3 Løft friturekurven op af apparatet.
- 4 Fjern beholderen til kondensvand fra frituregryden og tøm den (fig. 12).
- 5 Løft inderskålen op og hæld olien/fedt ud (fig. 13).
- 6 Rengør kabinettet med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- 7 Rengør låg, kurv, inderskål og beholderen til kondensvand med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- 8 Skyl delene med rent vand og tør dem grundigt.

Sørg for, at alle dele er tørre, før du kommer olie eller fedt i gryden.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg
- Inderskål
- Frituregryde
- Beholder til kondensvand

Opbevaring

- 1 Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 2 Rul ledningen sammen, læg den i opbevaringsrummet, og sæt ledningen fast i hakket (fig. 14).
- 3 Løft frituregryden i håndtagene.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 15).

Reklamationsret og service

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

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Du har valgt en for lav temperatur.	Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer; der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
	Maden er ikke stegt længe nok.	Find den korrekte stegetid på emballagen til de fødevarer; der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
	Der er for mange madvarer i kurven.	Frituresteg aldrig flere madvarer ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Filteret er mættet.	Vask låget med filteret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedt er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedt. Si regelmæssigt olien/fedt, så det holder sig frisk i længere tid.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.
	Filteret er mættet.	Vask låget med filteret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, før du steger den, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig flere madvarer ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
Olien/fedtets skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen som beskrevet i denne vejledning.
Filteret er beskadiget		Besøg Philips' hjemmeside på www.philips.com , eller kontakt din lokale Philips-forhandler.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel
- B** Filter
- C** Frittierkorb
- D** Herausnehmbare Frittierwanne
- E** Deckelentriegelungstaste
- F** Temperaturregler
- G** Temperaturanzeige
- H** Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige
- I** Kondenswasserbehälter
- J** Kabelfach
- K** Netzkabel

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

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

Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies würde zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl oder Fett führen. Entfernen Sie deshalb sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren bzw. trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile sorgfältig, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

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

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).
- 3** Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 3).
- 4** Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 4)

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

Frittieröl und -fett

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

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

Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).

Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Festes Fett

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

- 1** Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.

- 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.
- 3** Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4** Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 5).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

Frittieren

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter in den Deckel.

- 1** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 6).
- 2** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse einzuschalten.
 Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter und die Temperaturanzeige leuchten auf.
- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. (Abb. 7)
 Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Hinweis: Beim Aufheizen des Geräts können Sie den Korb in der Fritteuse lassen.

- 4** Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).
- 5** Heben Sie den Korb mit dem Handgriff auf die oberste Position an (Abb. 8).
- 6** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).
- 7** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.
 Entfernen Sie sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren.

Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung (empfohlene Mengen sind durch ☞ gekennzeichnet).

Hinweis: Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren sorgfältig ab.

Hinweis: Entfernen Sie sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren.

- 8** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden (Abb. 9).
- 9** Schließen Sie den Deckel.
- 10** Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs (1) und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (2) (Abb. 10).
 Der Frittierkorb wird automatisch in die niedrigste Position gesetzt.
 Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

Nach dem Frittieren

- 1** Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition (Abb. 8).
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 2)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!**3 Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.**

Um überschüssiges Öl oder Fett zu entfernen, schütteln Sie den Frittierkorb vorsichtig über der Fritteuse. Geben Sie das Frittiertgut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

4 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse auszuschalten.

Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.**6 Schließen Sie den Deckel.****7 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.**

Hinweis: Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich benutzen, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiertgut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben (die empfohlenen Mengen sind durch  gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich folgendermaßen neutralisieren:

1 Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160°C.**2 Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.****3 Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.**

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

Die besten und knusprigsten Pommes frites erhält man auf folgende Weise:

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

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

2 Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.**3 Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie.****Reinigung**

Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse reinigen oder bewegen.

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

Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Wasser, da es elektrische Bauteile und das Heizelement enthält.

- 1** Öffnen Sie den Deckel.
- 2** Drücken Sie die Deckelentriegelung (1), und heben Sie den Deckel vom Gerät (2) ab (Abb. 11).
- 3** Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.
- 4** Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter aus der Fritteuse, und leeren Sie diesen (Abb. 12).
- 5** Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 13).
- 6** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.
- 7** Reinigen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb, die Frittierwanne und den Kondenswasserbehälter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 8** Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse füllen.

Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Frittierkorb
- Kondenswasserbehälter

Aufbewahrung

- 1** Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.
- 2** Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie das Kabel in die vorgesehene Halterung (Abb. 14).
- 3** Heben Sie die Fritteuse an den Handgriffen an.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 15).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, setzen Sie sich bitte mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift), oder besuchen Sie die Philips Website (www.philips.com). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Filter muss gereinigt werden.	Reinigen Sie den Deckel mit dem Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Filter muss gereinigt werden.	Reinigen Sie den Deckel mit dem Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Der Filter ist beschädigt.		Besuchen Sie die Philips Website (www.philips.com), oder wenden Sie sich an Ihren Philips Händler.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa
- B** Filtro
- C** Cesta de freír
- D** Cubeta interna extraíble
- E** Botón de apertura de la tapa
- F** Control de temperatura
- G** Piloto de temperatura
- H** Interruptor de encendido/apagado con piloto de encendido
- I** Recipiente para el agua de condensación
- J** Compartimento para guardar el cable
- K** Cable

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

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

Precaución

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedaría anulada.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- No toque la ventana, ya que se calienta durante el proceso de fritura.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Evite que el agua y/o el hielo entren en contacto con el aceite o la grasa, ya que podría ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa. Para ello, elimine el exceso de hielo de los alimentos congelados y séquelos bien antes de freírlos. No llene en exceso la cesta. Después de lavarlas, seque todas las piezas cuidadosamente antes de poner aceite o grasa en la freidora.
- No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato. Podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa de la freidora esté siempre entre las indicaciones "MIN" y "MAX" del interior de la cubeta, para evitar que rebose o se caliente en exceso.
- No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa, ya que podría dañarse.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Preparación para su uso

- 1** Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2** Pulse el botón de apertura de la tapa. La tapa se abre automáticamente (fig. 2).
- 3** Consulte la tabla de aceite/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora (fig. 3).
- 4** Llene la freidora con aceite, grasa líquida o grasa sólida fundida hasta un nivel entre las indicaciones "MIN" y "MAX" y cierre la tapa. (fig. 4)

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

Aceite y grasa

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

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

Cambie el aceite o grasa con regularidad (cada 10 - 12 usos), ya que pierden rápidamente sus cualidades.

Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

Grasa sólida

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

- 1** Si desea utilizar nuevos bloques de grasa, fúndalos lentamente a baja temperatura en una sartén normal.
- 2** Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora.
- 3** Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
- 4** Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirse. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada (fig. 5).

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

Uso del aparato

Fritura

Durante el proceso de fritura saldrá vapor caliente por el filtro de la tapa.

- 1** Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma de corriente (fig. 6).
- 2** Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora.
 - El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado y el piloto de temperatura se iluminan.
- 3** Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada. (fig. 7)

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

Nota: Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.

- 4** Espere a que se apague el piloto de temperatura (aproximadamente 10 - 15 min.).
- 5** Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta (fig. 8).
- 6** Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. La tapa se abre automáticamente (fig. 2).

- 7** Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír.

Elimine el exceso de hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.

No fría grandes cantidades de alimentos a la vez. Consulte la tabla de alimentos al final de estas instrucciones (la cantidad recomendada se indica mediante ☺).

Nota: Seque bien los alimentos antes de freírlos.

Nota: Elimine el exceso de hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.

- 8** Ponga con cuidado la cesta en la freidora. No la sumerja todavía en el aceite o la grasa (fig. 9).
- 9** Cierre la tapa.

- 10** Pulse el botón de liberación situado en el asa de la cesta (1), y pliegue con cuidado el asa hacia la freidora (2) (fig. 10).

- La cesta se sumerge hasta su posición más baja.

Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciende y se apaga cada cierto tiempo. Esto indica que la resistencia se enciende y se apaga para mantener así la temperatura adecuada.

Después de freír

- 1** Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta, es decir, a la posición de escurrido (fig. 8).
- 2** Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. (fig. 2)

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

- 3** Saque con cuidado la cesta de la freidora.

Para eliminar el exceso de aceite o grasa, sacuda la cesta sobre la freidora. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o un escurridor provisto de papel absorbente para grasa, por ejemplo, papel de cocina

4 Pulse el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora.

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

5 Ponga la cesta en la freidora.

6 Cierre la tapa.

7 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Nota: Si no utiliza la freidora con frecuencia, aconsejamos que saque el aceite o grasa líquida y los guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar fresco.

Consejos para la fritura

- Para ver los tiempos de preparación y las posiciones de temperatura, consulte la tabla que se encuentra al final de estas instrucciones.
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.
- No fría grandes cantidades a la vez y no supere las cantidades mencionadas en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto ( indica la cantidad recomendada).

Eliminación de malos sabores

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

1 Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.

2 Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.

3 Espere hasta que deje de hacer burbujas y saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

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

Patatas fritas caseras

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

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

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

Nota: Seque bien las tiras.

2 Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C. Deje que se enfrien antes de freírlas por segunda vez.

3 Ponga las patatas ya fritas en un recipiente y sacúdalas.

Limpieza

Deje que el aceite o la grasa se enfrien durante al menos 4 horas antes de limpiar o mover la freidora.

No utilice agentes ni materiales de limpieza abrasivos (ya sean líquidos o estropajos) para limpiar el aparato.

No sumerja la carcasa de la freidora en agua ya que contiene componentes eléctricos y la resistencia.

1 Abra la tapa

- 2 Presione la lengüeta de liberación de la tapa (1) y retire la tapa del aparato (2) (fig. 11).
- 3 Saque la cesta del aparato.
- 4 Quite el recipiente para el agua de condensación de la freidora y vacíelo (fig. 12).
- 5 Saque la cubeta interna del aparato y vacíe el aceite o la grasa (fig. 13).
- 6 Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente líquido) o papel de cocina.
- 7 Lave la tapa, la cesta, la cubeta interna y el recipiente para el agua de condensación con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
- 8 Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.

Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de llenar la freidora con aceite o con grasa.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

- Tapa
- Cubeta interna
- Cesta de freír
- Recipiente para el agua de condensación

Almacenamiento

- 1 Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 2 Enrolle el cable y póngalo en el compartimento para guardar el cable, fijando su extremo en el rebaje (fig. 14).
- 3 Levante la freidora cogiéndola por las asas.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 15).

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 de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	Ha seleccionado una temperatura demasiado baja.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto para ver la temperatura adecuada.

Problema	Posible causa	Solución
	No ha frito los alimentos el tiempo suficiente.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto para ver el tiempo de fritura adecuado.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla que se encuentra al final de este folleto.
La freidora no funciona.	El disyuntor térmico de seguridad ha sido activado.	Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.
La freidora produce un fuerte olor desagradable.	El filtro está saturado.	Lave la tapa con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no está en buenas condiciones.	Cambie el aceite o la grasa. Para mantenerlos en buenas condiciones durante más tiempo, filtre regularmente el aceite o la grasa.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor por otros sitios que no son el filtro.	No ha cerrado la tapa correctamente.	Cierre bien la tapa.
	El filtro está saturado.	Lave la tapa con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
Durante el proceso de fritura el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen el nivel máximo.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos y fríalos siguiendo las instrucciones de este manual de usuario.
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla que se encuentra al final de este folleto.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.

Problema	Posible causa	Solución
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No ha limpiado bien la cubeta interna.	Limpie la cubeta interna según se indica en este manual de usuario.
El filtro está dañado		Visite la página Web de Philips en www.philips.com o diríjase a su distribuidor local de Philips.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Kansi
- B** Suodatin
- C** Paistokori
- D** Irrotettava öljysäiliö
- E** Kannen avauspainike
- F** Lämpötilanvalitsin
- G** Lämpötilan merkkivalo
- H** Käynnistyskytkin ja virran merkkivalo
- I** Kondensiovesisäiliö
- J** Säilytyspaikka johdolle
- K** Virtajohto

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä juoksevalla vedellä, sillä siinä on sähköosia ja lämmitysvastus.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.

Varoitus

- Toimita laite vianmäärittystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Älä kosketa katseluikkunaa, sillä se kuumenee friteerauksen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei siihen muodostuisi akryyliamidia).

- Estä vettä ja/tai pääsemästä kosketuksiin öljyn tai rasvan kanssa, koska se saa öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuplimaan voimakkaasti. Poista jää pakastetuista aineksista ja kuivaa ainekset ennen niiden paistamista. Älä täytä paistokoria liian täyteen. Kuivaa kaikki osat kunnolla puhdistamisen jälkeen ennen kuin lisäät öljyä tai rasvaa keittimeen.
- Älä paista itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttöönotto

- 1 Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus).
- 2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (Kuva 2).
- 3 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa (Kuva 3).
- 4 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä paistorasva kuivaan keittimeen MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti ja sulje kansi. (Kuva 4)

Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa.

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita erityyppisiä öljyjä ja rasvoja keskenään, äläkä koskaan lisää uutta öljyä tai rasvaa käytetyn sekaan.

Suosittellemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soja-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.

Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, ne on vaihdettava säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).

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.

Kiinteä rasva

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

- 1 Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloitetu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3 Säilytä jäähmettynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
- 4 Jos rasva on kovin kylmää, se voi roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä jäähmettyneeseen rasvaan reikiä haarukalla (Kuva 5).

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

Käyttö**Kypsentäminen rasvassa**

Kuuma höyry tulee ulos kannessa olevasta suodattimesta paistamisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin säilytystilastaan ja liitä pistotulppa pistorasiaan (Kuva 6).

2 Käynnistä keitin painamalla käynnistyskytkintä.

► Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo syttyy.

3 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan. (Kuva 7)

Katso oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.

Huomautus: Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.

4 Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu (tämä kestää 10 - 15 minuuttia).

5 Siirrä kori yläasentoon nostamalla sitä kahvasta (Kuva 8).

6 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (Kuva 2).

7 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

Poista jää pakastetuista aineksista ennen niiden paistamista.

Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta (suositellut määrät on merkitty näin ☺).

Huomautus: Kuivaa ainekset ennen niiden paistamista.

Huomautus: Poista jää pakastetuista aineksista ennen niiden paistamista.

8 Aseta paistokori varovasti keittimeen. Älä laske sitä öljyyn tai rasvaan (Kuva 9).

9 Sulje kansi.

10 Paina paistokorin kahvassa olevaa vapautuspainiketta (1) ja taita kädensija laitteen runkoa vasten (2) (Kuva 10).

► Kori laskeutuu ala-asentoon.

Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkinä siitä, että lämmitysvastukset säätelevät oikeaa paistolämpötilaa kytkeytymällä päälle ja pois.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta paistokori yläasentoon nostamalla se kahvasta niin sanottuun valutusasentoon (Kuva 8).

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. (Kuva 2)

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä.

Poista ylimääräinen öljy tai rasva ravistamalla paistokoria keittimen päällä. Kaada friteerattu ruoka valitsemaasi astiaan tai siivilään rasvaa imevän paperin, esimerkiksi talouspaperin, päälle.

4 Sammuta keitin painamalla käynnistyskytkintä

Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.

5 Aseta paistokori varovasti keittimeen.

6 Sulje kansi.

7 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Huomautus: Jos et käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, poista käytetty öljy tai muu rasva. Säilytä öljyä tai rasvaa tiiviissä astiassa mieluiten jääkaapissa tai viileässä paikassa.

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Ravitele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Älä ylitä tämän käyttöoppaan lopussa olevassa ruokataulukossa annettuja määriä (☞ tarkoittaa suositeltavaa määrää.

Vieraan maun poistaminen

Tietystä ruuista, varsinkin kalasta, voi tarttua öljyn tai rasvaan vieras maku. Se voidaan poistaa seuraavasti:

- 1 Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een.
 - 2 Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta tai muutama persiljan oksa.
 - 3 Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät tai persilja pois keittimestä lastalla.
- Öljyn tai rasvan maku on taas neutraali.

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.

Huomautus: Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.

- 2 Friteeraa ranskanperunat kahdessa vaiheessa: ensin 4-6 minuuttia 160 °C:ssa, sitten 5-8 minuuttia 175 °C:ssa. Anna niiden jäähtyä ennen toista paistokertaa.
- 3 Aseta kotitekoiset ranskanperunat astiaan ja ravista.

Puhdistaminen

Anna öljyn tai rasvan jäähtyä vähintään 4 tuntia ennen keittimen puhdistamista tai siirtämistä.

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

Älä upota keitintä veteen, sillä siinä on sähköisiä osia ja lämmitysvastus.

- 1 Avaa kansi.
- 2 Paina kannen avauspainiketta (1) ja irrota kansi laitteesta (2) (Kuva 11).
- 3 Nosta paistokori laitteesta.
- 4 Irrota kondensiovesisäiliö keittimestä ja tyhjennä se (Kuva 12).
- 5 Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva pois (Kuva 13).
- 6 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.
- 7 Puhdista kansi, paistokori, öljysäiliö ja kondensiovesisäiliö kuumalla vedellä. Käytä tarvittaessa astianpesuainetta tai pese astianpesukoneessa.
- 8 Puhdista osat puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen kuin lisäät keittimeen öljyä tai rasvaa.

Konepesun kestävät osat

- Kansi
- Öljysäiliö
- Paistokori
- Kondensiovesisäiliö

Säilytys

- 1** Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.
- 2** Kerää johto, aseta se johdon säilytystilaan ja kiinnitä johto sille varattuun paikkaan (Kuva 14).
- 3** Nosta friteerauskeitintä sen kahvoista.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 15).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	Olet valinnut liian alhaisen paistolämpötilan.	Tarkista oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.
	Et ole paistanut ruokaa tarpeeksi kauan.	Tarkista oikea paisto aika friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihddata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Suodatin on likainen.	Pese suodattimen kansi kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu oikein.	Sulje kansi oikein.
	Suodatin on likainen.	Pese suodattimen kansi kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Varmista, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista öljysäiliö tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Suodatin on vahingoittunut.		Käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa www.philips.com tai ota yhteys paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A** Couvercle
- B** Filtre
- C** Panier
- D** Cuve amovible
- E** Bouton de déverrouillage du couvercle
- F** Thermostat
- G** Voyant de température
- H** Interrupteur marche/arrêt avec voyant
- I** Bac de condensation
- J** Rangement du cordon
- K** Cordon d'alimentation

Important

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

Danger

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

Avertissement

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

Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez que de l'eau et de la glace entrent en contact avec l'huile ou la graisse, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse. Veillez donc à retirer tout excès de glace éventuellement présent sur les ingrédients congelés et séchez soigneusement les ingrédients avant la cuisson. Ne placez pas de trop grosses quantités d'aliments dans le panier. Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, séchez soigneusement tous les éléments après les avoir nettoyés.
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant utilisation

- 1** Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).
- 3** Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse (fig. 3).
- 4** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 4)

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

Huile et graisse

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

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

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).

Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

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

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

En cours de cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre situé dans le couvercle.

- 1** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale (fig. 6).
- 2** Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 ▶ Le voyant de l'interrupteur marche/arrêt et le voyant de température s'allument.
- 3** Réglez le thermostat sur la température nécessaire. (fig. 7)

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

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

- 4** Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).
- 5** Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée (fig. 8).
- 6** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).

- 7** Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

Retirez tout excès de glace des ingrédients congelés avant de les frire.

Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Consultez le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par ☺).

Remarque : Séchez complètement les ingrédients avant de les frire.

Remarque : Retirez tout excès de glace des ingrédients congelés avant de les frire.

- 8** Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse (fig. 9).
- 9** Fermez le couvercle.
- 10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2) (fig. 10).
 ▶ Le panier est placé à sa position la plus basse.

Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

Après la cuisson

- 1** Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage (fig. 8).

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 2)

Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.

3 Sortez doucement le panier de la friteuse.

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse. Transférez les aliments frits dans une passoire ou un plat préalablement garni de papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

4 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre la friteuse.

Le voyant de l'interrupteur s'éteint.

5 Placez le panier dans la friteuse.**6 Fermez le couvercle.****7 Débranchez l'appareil après utilisation.**

Remarque : Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, consultez le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de grosses portions dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par le symbole ☞).

Goûts désagréables

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

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

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

Pommes frites maison

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

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

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

Remarque : Séchez-les bien.

2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.**3 Placez les frites dans un plat et secouez-les.**

Nettoyage

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.

N'utilisez pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau, au risque d'endommager les composants électriques et la résistance.

- 1** Soulevez le couvercle.
- 2** Appuyez sur la languette de déverrouillage du couvercle (1), puis retirez celui-ci de l'appareil (2) (fig. 11).
- 3** Sortez le panier de l'appareil.
- 4** Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le (fig. 12).
- 5** Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 13).
- 6** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.
- 7** Nettoyez le couvercle, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8** Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Panier
- Bac de condensation

Rangement

- 1** Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale (fig. 14).
- 3** Soulevez la friteuse par la zone de prise en main.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 15).

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Pour connaître le temps de cuisson adéquat, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre est saturé.	Nettoyez le couvercle avec filtre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre est saturé.	Nettoyez le couvercle avec filtre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.
Le filtre est endommagé.		Rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou adressez-vous à votre revendeur Philips local.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel
- B** Filter
- C** Frituurmand
- D** Uitneembare binnenpan
- E** Dekselontgrendelknop
- F** Temperatuurregelaar
- G** Temperatuurlampje
- H** Aan/uitknop met aan-lampje
- I** Condenswaterbakje
- J** Snoeropbergeruimte
- K** Snoer

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

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

Let op

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet. Hierdoor gaat de olie of het vet erg spatten of borrelen. Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Droog alle onderdelen na het schoonmaken grondig af voordat u ze terugplaatst in de friteuse.
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).
- 3** Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 3).
- 4** Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 4)

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

Olie en vet

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

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie. Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververs (na 10 tot 12 frituurbeurten). 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.

Vast frituurvet

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

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 5).

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

Het apparaat gebruiken

Frituren

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. 6).
- 2** Druk op de aan/uitknop om de friteuse in te schakelen.
 - Het aan-lampje in de aan/uitknop en het temperatuurlampje gaan branden.
- 3** Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur. (fig. 7)
 Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.

Opmerking: U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze opwarmt.

- 4** Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).
- 5** Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te zetten (fig. 8).
- 6** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).
- 7** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.
 Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren voordat u ze gaat frituren.

Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing (de aanbevolen hoeveelheid wordt aangegeven door ).

Opmerking: Droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren.

Opmerking: Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren voordat u ze gaat frituren.

- 8** Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. Laat deze nog niet in de olie of het vet zakken (fig. 9).
- 9** Sluit het deksel.
- 10** Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand (1) en klap het handvat voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (2) (fig. 10).
 - De frituurmand wordt in de laagste stand gezet.

Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

Na het frituren

- 1** Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten (fig. 8).
 - 2** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. (fig. 2)
- Pas op voor hete stoom en het eventueel spatten van de olie.
- 3** Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.

Schud de frituurmand uit boven de friteuse om overtollige olie of overtollig frituurvet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

4 Druk op de aan/uitknop om de friteuse uit te schakelen.

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

5 Plaats de frituurmand in de friteuse.

6 Sluit het deksel.

7 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen. Bewaar de olie of het vloeibare vet in afgesloten flessen, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

Frituurtips

- Zie voor bereidingstijden en temperatuurstanden de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet. (☞ geeft de aanbevolen hoeveelheid aan.)

Bijsmaakjes wegwerken

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

1 Verhit de olie of het vet tot 160°C.

2 Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.

3 Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

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

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

1 Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.

Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking: Droog de reepjes goed af.

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

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

Schoonmaken

Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt of verplaatst.

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

Dompel de behuizing van de friteuse niet in water, want deze bevat elektrische onderdelen en het verwarmingselement.

- 1 Open het deksel.
- 2 Druk op het lipje van de dekselontgrendeling (1) en verwijder het deksel van het apparaat (2) (fig. 11).
- 3 Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 4 Verwijder het condenswaterbakje uit de friteuse en leeg het bakje (fig. 12).
- 5 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 13).
- 6 Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 7 Maak het deksel, de frituurmand, de binnenpan en het condenswaterbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of doe de onderdelen in de vaatwasmachine.
- 8 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vet.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Frituurmand
- Condenswaterbakje

Opbergen

- 1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en duw het snoer in de snoervastzetgleuf (fig. 14).
- 3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 15).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste frituurtijd.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De friteuse werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het filter is verzadigd.	Maak het deksel met het filter schoon 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.	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het filter is verzadigd.	Maak het deksel met het filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
Het filter is beschadigd.		Ga naar de Philips-website (www.philips.nl) of ga naar uw plaatselijke Philips-dealer.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Lokk
- B** Filter
- C** Frityrkurv
- D** Uttagbar innerbolle
- E** Utløserknapp for lokk
- F** Temperaturbryter
- G** Temperaturlampe
- H** Av/på-bryter med på-lampe
- I** Beholder for kondensvann
- J** Oppbevaringsrom for ledningen
- K** Ledning

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ytterbeholderen, som inneholder elektriske deler og varmeelementet, må aldri senkes ned i vann og heller ikke skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Under fritering vil varm damp komme ut gjennom filteret. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra dampen. Det kan også komme ut varm damp når du åpner lokket, så vær forsiktig.

Viktig

- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Ikke berør vinduet, det blir varmt under friteringen.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det danner seg store mengder akrylamid).

- Forhindre at vann og/eller is kommer i kontakt med olje eller fett. Det kan forårsake mye sprut og bobling i oljen eller fett. Du kan gjøre dette ved å fjerne all overflødig is fra frosne ingredienser før du friterer dem, og tørke ingrediensene godt før du friterer dem. Ikke fyll kurven for full. Etter rengjøring tørker du alle delene godt før du har olje eller fett i frityrgrøyten.
- Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Det kan føre til kraftig oljesprut eller voldsom bobling i oljen eller fett.
- Pass på at frityrgrøyten alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom MIN- og MAX-strekene på innsiden av innerbeholderen, slik at det verken renner over eller overopphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før bruk

- 1 Rengjør apparatet før det brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).
- 2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk (fig. 2).
- 3 Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du må ha i frityrgrøyten (fig. 3).
- 4 Fyll olje, flytende stekefett eller smeltet fett på frityrgrøyten til et nivå mellom merket for MIN og MAX, og sett på lokket. (fig. 4)

Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett.

Olje og fett

Bland aldri forskjellige typer olje eller fett, og bland aldri ny olje eller fett med brukt olje eller fett.

Vi anbefaler at du bruker frityrrolje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som har et høyt innhold av umettede fettsyrer (f.eks. linolsyre), f.eks. soyaolje, jordnøttolje, maisolje eller solsikkeolje.

Fordi olje og fett mister de gunstige egenskapene sine ganske raskt, må du bytte ut oljen eller fett regelmessig (etter 10–12 ganger).

Bytt alltid olje eller fett hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Fett i fast form

Du kan også bruke fett i fast form, men da må du være ekstra forsiktig for å unngå at fett spruter, og at varmeelementet blir overopphetet eller skadet.

- 1 Hvis du vil bruke nye blokker med fett, bør du smelte dem sakte på svak varme i en vanlig kasserolle.
- 2 Hell det smeltede fett forsiktig i frityrgrøyten.
- 3 Oppbevar frityrgrøyten med det størknede fett i romtemperatur.
- 4 Hvis fett blir veldig kaldt, vil det kanskje begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det størknede fett med en gaffel for å unngå dette (fig. 5).

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

Bruke apparatet**Fritering**

Det kommer ut varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet, og sett støpselet i stikkontakten (fig. 6).

2 Trykk på av/på-bryteren for å slå på fritrygryten.

▶ På-lampen i av/på-bryteren og temperaturlampen lyser.

3 Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur. (fig. 7)

Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder temperaturen som kreves.

Merk: Kurven kan stå i fritrygryten mens den varmes opp.

4 Vent til temperaturlampen slukkes (dette tar 10 til 15 minutter).

5 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste posisjonen (fig. 8).

6 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk (fig. 2).

7 Ta ut kurven av fritrygryten, og legg maten som skal friteres, i kurven.

Fjern all overflødig is fra frosne ingredienser før du friterer dem.

Ikke friter store porsjoner på én gang. Se på tabellen bakerst i dette heftet (anbefalt mengde vises med ☞).

Merk: Tørk ingrediensene godt før du friterer dem.

Merk: Fjern all overflødig is fra frosne ingredienser før du friterer dem.

8 Sett kurven forsiktig ned i fritrygryten. Ikke senk den ned i oljen eller fettete enda (fig. 9).

9 Lukk lokket.

10 Trykk på utløserknappen på håndtaket på fritryrkurven (1) og legg håndtaket forsiktig inn mot fritrygryten (2) (fig. 10).

▶ Fritryrkurven senkes til den nederste stillingen.

Under friteringen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

Etter fritering

1 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste stillingen, dvs. posisjonen for avrenning (fig. 8).

2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. (fig. 2)

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta kurven forsiktig ut av fritrygryten.

Rist kurven over fritrygryten for å fjerne overflødig olje eller fett. Legg den friterte maten i en bolle eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. kjøkkenpapir.

4 Trykk på av/på-bryteren for å slå av fritrygryten.

På-lampen i av/på-bryteren slukkes.

5 Senk kurven ned i gryten.

6 Lukk lokket.

7 Koble fra apparatet etter bruk.

Merk: Hvis du ikke bruker frityrgrysten regelmessig, bør du helle ut oljen eller det flytende fett. Oppbevar oljen eller det flytende fett i lukkede bokser, helst i kjøleskapet eller på et kjølig sted.

Friteringstips

- Hvis du trenger generell informasjon om tilberedningstider og temperaturinnstillinger, kan du kikke på tabellen bakerst i dette heftet.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store mengder om gangen. Ha aldri i større mengder enn det som er oppgitt i tabellen bakerst i dette heftet (☞ indikerer anbefalt mengde).

Fjerne uønsket smak

Noen typer mat, spesielt fisk, kan gi oljen eller fett en ubehagelig smak. Hvis du vil nøytralisere smaken på oljen eller fett, kan du gjøre følgende:

- 1 Varm opp oljen eller fett til en temperatur på 160 °C.
 - 2 Legg to tynne brødsiver eller noen persilledusker i oljen.
 - 3 Vent til det slutter å boble, og ta deretter brødet eller persillen ut av frityrgrysten med en hullsleiv.
- Oljen eller fett har nå en nøytral smak igjen.

Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprø pommes frites:

- 1 Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll disse i kaldt vann.
- På den måten unngår du at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.

Merk: Tørk potetbitene godt.

- 2 Friter pommes frites to ganger: først i 4–6 minutter ved 160 °C, og deretter i 5–8 minutter ved 175 °C. La pommes frites avkjøles før du friterer dem for annen gang.
- 3 Legg de hjemmelagde pommes frites-bitene i en bolle og rist dem.

Rengjøring

La oljen eller fett avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter frityrgrysten.

Ikke bruk slipemidler, skrubber eller lignende til rengjøring av apparatet.

Ikke senk ytterbeholderen på frityrgrysten ned i vann, siden den inneholder elektriske deler samt varmeelementet.

- 1 Åpne lokket.
- 2 Trykk på lokkutløsertappen (1) og løft lokket av apparatet (2) (fig. 11).
- 3 Løft frityrkurven ut av apparatet.
- 4 Fjern beholderen for kondensvann fra frityrgrysten og tøm den (fig. 12).
- 5 Løft innerbeholderen ut av apparatet, og hell ut oljen eller fett (fig. 13).
- 6 Rengjør ytterbeholderen med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.
- 7 Rengjør lokket, kurven, innerbeholderen og beholderen for kondensvann i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- 8 Skyll delene med friskt vann og tørk dem grundig.

Kontroller at alle delene er tørre før du fyller frityrgrysten med olje eller fett.

Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin

- Løkk
- Innerbeholder
- Frityrkurv
- Beholder for kondensvann

Oppbevaring

- 1 Sett alle delene på plass i/på frityrgrøyten og lukk lokket.
- 2 Rull opp ledningen, legg den inn i oppbevaringsrommet og fest ledningen i ledningsholderen (fig. 14).
- 3 Løft frityrgrøyten etter håndtakene.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 15).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Du har valgt for lav temperatur.	Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder riktig temperatur.
	Du friterte ikke maten lenge nok.	Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder riktig friteringstid.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Friter aldri mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
Frityrgrøyten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Henvend deg til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å få byttet sikringen.
Frityrgrøyten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Filteret er tett.	Rengjør lokket med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettene er ikke friskt lenger.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Lukk lokket ordentlig.
	Filteret er tett.	Rengjør lokket med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgryten.	Sørg for at oljen eller fett i frityrgryten ikke overstiger maksimumsnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
Oljen eller fett skummer kraftig under friteringen.	Det er for mye mat i frityrkurven.	Friter aldri mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den.
Filteret er skadet.	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbeholderen slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
		Besøk våre Internett-sider på www.philips.com eller ta kontakt med din lokale Philips-forhandler.

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa
- B** Filtro
- C** Cesto de fritar
- D** Cuba interior amovível
- E** Botão para soltar a tampa
- F** Controlo de temperatura
- G** Luz da temperatura
- H** Botão de ligar/desligar com luz indicadora
- I** Recipiente para água condensada
- J** Compartimento para arrumação do fio
- K** Fio de alimentação

Importante

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

Perigo

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

Aviso

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

Atenção

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Não toque na janela de visualização, pois esta aquece durante a fritura.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas

instruções de utilização no manual do utilizador; a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.

- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Evite que água e/ou gelo entrem em contacto com o óleo ou gordura, uma vez que provoca salpicos ou borbulhar violento do óleo ou da gordura. Para consegui-lo, elimine todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados antes de fritá-los. Não encha o cesto em demasia. Após a limpeza, seque bem todas as peças antes de colocar óleo ou gordura na fritadeira.
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível entre as indicações "MIN" e "MAX" na parte de dentro da cuba interior; de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificá-lo.

Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)

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

Preparação

- 1** Limpe o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo 'Limpeza').
- 2** Prima o botão de libertação para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente (fig. 2).
- 3** Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que tem de colocar na fritadeira (fig. 3).
- 4** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX', e feche a tampa. (fig. 4)

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

Óleo e gordura

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

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

Como o óleo e a gordura perdem as suas propriedades de sabor rapidamente, deve mudar o óleo ou a gordura regularmente (depois de 10-12 vezes).

Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

Gordura sólida

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

- 1** Se quiser usar novos blocos de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa frigideira normal.
- 2** Deite a gordura derretida com cuidado para dentro da fritadeira.
- 3** Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

- 4** Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 5).

Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com o garfo.

Utilizar o aparelho

Fritar

Existem fugas de vapor quente do filtro na tampa durante a fritura.

- 1** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 6).

- 2** Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira.

- A luz avisadora no botão ligar/desligar e a luz da temperatura acendem-se.

- 3** Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido. (fig. 7)

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

Nota: Pode deixar o cesto na fritadeira enquanto esta aquece.

- 4** Aguarde até que a luz da temperatura se apague (o que demora 10 a 15 minutos).

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

- 6** Prima o respectivo botão para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente (fig. 2).

- 7** Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.

Retire todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados antes de fritá-los.

Não frite grandes quantidades de cada vez. Consulte a tabela alimentar no final destas instruções (a quantidade recomendada é indicada por ).

Nota: Seque bem os ingredientes antes de secá-los.

Nota: Retire todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados antes de fritá-los.

- 8** Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. Não o baixe de imediato para o óleo ou gordura (fig. 9).

- 9** Feche a tampa.

- 10** Prima o botão de libertação na pega do cesto (1) e dobre cuidadosamente a pega contra o corpo da fritadeira (2) (fig. 10).

- O cesto é baixado para a posição mais baixa.

Durante a fritura, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos, o que indica que a resistência é ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

Após a fritura

- 1** Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta, ou seja, para a posição de escorrer (fig. 8).

- 2** Prima o botão de libertação para abrir a tampa. (fig. 2)

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

- 3** Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira.

Para remover o óleo ou a gordura em excesso, agite o cesto por cima da fritadeira. Coloque os alimentos fritos num recipiente ou escorredor com papel absorvente, como por exemplo papel de cozinha.

4 Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

A luz indicadora no botão de ligar/desligar apaga-se.

5 Coloque o cesto na fritadeira.**6** Feche a tampa.**7** Desligue da corrente após cada utilização.

Nota: Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se que remova o óleo ou a gordura líquida. Guarde o óleo ou a gordura líquida em recipientes hermeticamente fechados, de preferência no frigorífico ou num local fresco.

Sugestões de fritura

- Para obter uma visão geral dos tempos de preparação e das temperaturas de fritura, consulte a tabela alimentar que se encontra no final destas instruções.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque cuidadosamente os alimentos a fritar.
- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Não exceda as quantidades mencionadas na tabela de alimentos incluída no fim deste manual (assinale a quantidade recomendada).

Como eliminar sabores desagradáveis

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

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

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

Batatas fritas caseiras

Para preparar umas batatas fritas bem saborosas e estaladiças, proceda da seguinte forma:

1 Utilize batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria.

Assim, os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.

Nota: Seque bem os palitos.

2 Frite as batatas duas vezes: da primeira vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160 °C e da segunda vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175 °C. Deixe que as batatas arrefeçam antes de as fritar pela segunda vez.**3** Coloque as batatas fritas caseiras numa taça e agite-as.

Limpeza

Deixe que o óleo ou a gordura arrefeça durante, pelo menos, 4 horas antes de limpar ou mover a fritadeira.

Não utilize quaisquer agentes ou materiais de limpeza (líquido) abrasivos (por exemplo, esfregões) para limpar o aparelho.

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água, pois este contém componentes eléctricos, bem como a resistência.

1 Abra a tampa.

- 2** Prima a patilha de libertação da tampa (1) e levante a tampa do aparelho (2) (fig. 11).
- 3** Levante o cesto de fritar e retire-o do aparelho.
- 4** Remova o recipiente para água condensada da fritadeira e esvazie-o (fig. 12).
- 5** Retire a cuba interior do aparelho e retire o óleo ou a gordura (fig. 13).
- 6** Lave o corpo do aparelho com um pano húmido (com detergente) e/ou papel de cozinha.
- 7** Lave a tampa, o filtro, o cesto, a cuba interior e o recipiente para água condensada com água quente e detergente líquido ou na máquina de lavar loiça.
- 8** Enxágue as peças com água limpa e limpe-as cuidadosamente.

Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

Peças laváveis na máquina

- Tampa
- Cuba interior
- Cesto de fritar
- Recipiente para água condensada

Arrumação

- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2** Enrole o fio, coloque-o no compartimento para arrumação do fio e insira o fio na respectiva ranhura de fixação (fig. 14).
- 3** Levante a fritadeira pelas pegas.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 15).

Garantia e assistência

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	Seleccionou uma temperatura demasiado baixa.	Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimentos no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.

Problema	Causa provável	Solução
	Não permitiu que os alimentos fritassem durante o tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimentos no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final destas instruções.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Dirija-se ao seu revendedor: Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro está saturado.	Lave a tampa com o filtro em água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina de lavar loiça.
	O óleo ou a gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Feche a tampa correctamente.
	O filtro está saturado.	Lave a tampa com o filtro em água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina de lavar loiça.
O óleo ou a gordura saem pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar e frite-os de acordo com as instruções neste manual do utilizador.
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final destas instruções.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.

Problema	Causa provável	Solução
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior conforme descrito neste manual do utilizador.
O filtro está danificado.		Visite o site da Philips em www.philips.pt ou dirija-se ao revendedor Philips local.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Lock
- B** Filter
- C** Frityrkorg
- D** Löstagbar innerskål
- E** Frigöringsknapp för lock
- F** Temperaturreglage
- G** Temperaturlampa
- H** På/av-knapp med strömlampa
- I** Kondensvattenbehållare
- J** Sladdförvaringsutrymme
- K** Nätsladd

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Under friteringen strömmar det ut het ånga genom filtret. Håll händerna och ansiktet borta från ångan. Var försiktig med den heta ångan som kan strömma ut när du öppnar locket.

Var försiktig

- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Rör inte vid fönstret eftersom det blir varmt under friteringen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Friterar maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Friterar inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).

- Förhindra att vatten eller is kommer i kontakt med olja eller matfett. Det gör nämligen att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt. Du bör ta bort all överflödig is från frysta ingredienser och torka ingredienserna ordentligt innan du friterar dem. Lägg inte i för mycket i korgen. Torka alla delar ordentligt efter rengöring innan du fyller på olja eller matfett i fritösen.
- Friterar inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmas över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Förberedelser inför användning

- 1** Rengör apparaten innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring).
- 2** Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt (Bild 2).
- 3** Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen (Bild 3).
- 4** Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna och stäng locket. (Bild 4)

Slå inte på apparaten innan du har fyllt på olja eller matfett.

Olja och matfett

Blanda inte olika typer av olja eller matfett och fyll inte på ny olja eller matfett tillsammans med använd olja eller matfett.

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.

Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt måste du byta ut oljan eller matfettet regelbundet (efter 10–12 gånger).

Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Fast matfett

Du kan också använda fast friteringsfett. Var i så fall extra försiktig så att matfettet inte stänker och så att värmeelementet inte överhettas eller skadas.

- 1** Om du använder nya bitar matfett smälter du fettet långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.
- 2** Håll försiktigt över det smälta fettet i fritösen.
- 3** Förvara fritösen med det stelnade matfettet vid rumstemperatur.
- 4** Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att undvika detta (Bild 5).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Het ånga kommer ut från filtret i locket under friteringen.

1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet och sätt kontakten i vägguttaget (Bild 6).

2 Tryck på på/av-knappen för att slå på fritösen.

► På/av-knappens strömlampa och temperaturlampan tänds.

3 Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget. (Bild 7)

Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna.

Obs! Du kan lämna kvar korgen i fritösen medan den värms upp.

4 Vänta tills temperaturlampan slocknar (det tar mellan 10 och 15 minuter).

5 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget (Bild 8).

6 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt (Bild 2).

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

Ta bort all överflödig is från frysta ingredienser innan du friterar dem.

Fritera inte mycket stora mängder mat på en gång. Se mattabellen i slutet av de här anvisningarna (den rekommenderade mängden anges med ☹).

Obs! Torka av ingredienserna ordentligt innan du friterar dem.

Obs! Ta bort all överflödig is från frysta ingredienser innan du friterar dem.

8 Sätt försiktigt i korgen i fritösen. Sänk inte ned den i oljan eller matfettet ännu (Bild 9).

9 Stäng locket.

10 Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag (1) och vik handtaget försiktigt mot fritösen (2) (Bild 10).

► Korgen sänks till det lägsta läget.

Under friteringen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

Efter fritering

1 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget, dvs. avrinningsläget (Bild 8).

2 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. (Bild 2)

Se upp för het ånga och stänk som kan komma från oljan.

3 Ta försiktigt upp korgen ur fritösen.

Ta bort överflödig olja eller matfett genom att skaka korgen över fritösen. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.

4 Tryck på på/av-knappen för att stänga av fritösen.

På/av-knappens strömlampa slocknar.

5 Sätt i korgen i fritösen.

6 Stäng locket.

7 Dra ur nätsladden efter användning.

Obs! Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du tar bort oljan eller det flytande matfettet. Förvara oljan eller matfettet i väl förslutna behållare, helst i kylan eller på ett svalt ställe.

Friteringstips

- En översikt av beredningstider och temperaturinställningar hittar du i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte stora mängder mat samtidigt. Överskrid inte den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna (☞ anger rekommenderad mängd).

Bli av med oönskad bismak

Vissa typer av mat, speciellt fisk, kan ge oljan eller matfettet en obehaglig bismak. Gör så här för att neutralisera smaken på oljan/matfettet:

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

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

Hemgjorda pommes frites

Gör så här för att få de godaste och krispigaste pommes fritesen:

- 1** Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten.

På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

Obs! Låt stavarna torka ordentligt.

- 2** Fritera pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.
- 3** Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem.

Rengöring

Låt oljan eller matfettet svalna i minst fyra timmar innan du rengör eller flyttar fritösen.

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

Sänk inte ned fritösen i vatten, eftersom den innehåller elektriska komponenter och värmeelement.

- 1** Öppna locket.
- 2** Tryck på lockets frigöringsflik (1) och lyft bort locket från apparaten (2) (Bild 11).
- 3** Lyft ut frityrkorgen ur apparaten.
- 4** Ta bort kondensvattenbehållaren från fritösen och töm den (Bild 12).
- 5** Lyft ut innerskålen och ta bort oljan eller matfettet (Bild 13).
- 6** Rengör höljet med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.
- 7** Rengör locket, korgen, innerskålen och kondensvattenbehållaren i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.

8 Skölj delarna i rent vatten och torka dem ordentligt.

Se till att alla delar är torra innan du fyller på olja eller matfett i fritösen.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Lock
- Innerskål
- Frityrkorg
- Kondensvattenbehållare

Förvaring

1 Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.

2 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsutrymmet och sätt fast den i fästet (Bild 14).

3 Lyft fritösen i handtagen.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 15).

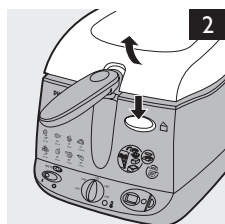
Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

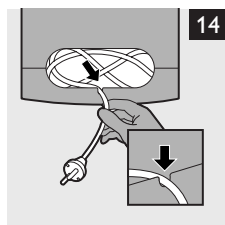
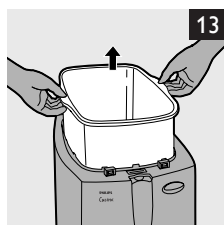
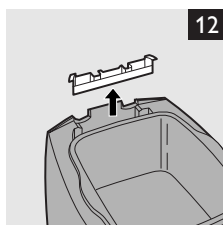
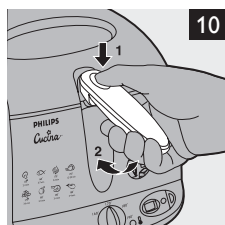
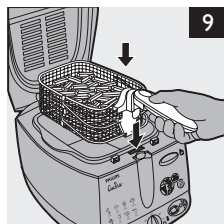
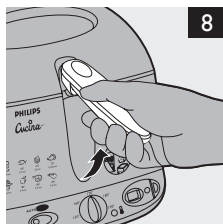
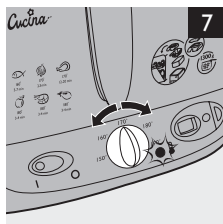
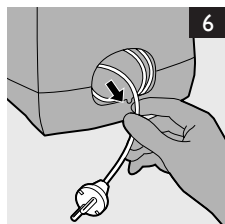
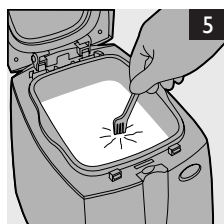
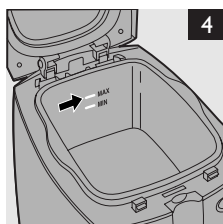
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Du har valt en för låg temperatur.	Information om rätt temperatur hittar du på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Du har inte friterat maten tillräckligt länge.	Information om rätt friteringstid hittar du på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Fritösen fungerar inte.	Värmebrytaren har aktiverats.	Vänd dig till en Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringen utbytt.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Filtret är igensatt.	Rengör locket med filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Du har inte stängt locket ordentligt.	Stäng locket ordentligt.
	Filtret är igensatt.	Rengör locket med filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger den högsta nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den och fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här användarhandboken.
Filtret är skadat		Gå till Philips webbplats på www.philips.com eller vänd dig till din lokala Philips-återförsäljare.



HD6147			
MIN	3,2 l	2800 g	
MAX	3,5 l	3050 g	

HD6146			
MIN	2,2 l	1925 g	
MAX	2,5 l	2200 g	



		 °C		 16
	10 - 13	150° C	2-3 min.	
 1 x	 800 - 1300 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 800 - 1300 g	175° C	5 - 8 min.	
 ❄️❄️❄️	 650 - 1150 g	175° C		3-6/7-8 min.
	800 g	175° C	3-4 min.	4 - 6 min.
	10 - 13	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	6	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	3-4	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	6 - 7	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-12	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	15 - 18	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	4 - 5	190° C	5-6 min.	
	3 - 5	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



www.philips.com



4222.002.6924.2