

PHILIPS

HD 6160/62



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep pages 3 and 50 open when reading these operating instructions.

Français **Page 9**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les pages 3 et 50.

Deutsch **Seite 15**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und Seite 50 auf.

Nederlands **Pagina 21**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 en de pagina 50 op.

Italiano **Pagina 26**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 3 e 50 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 32**

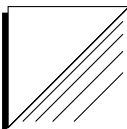
- Desplegar las páginas 3 y 50 al leer las instrucciones de manejo.

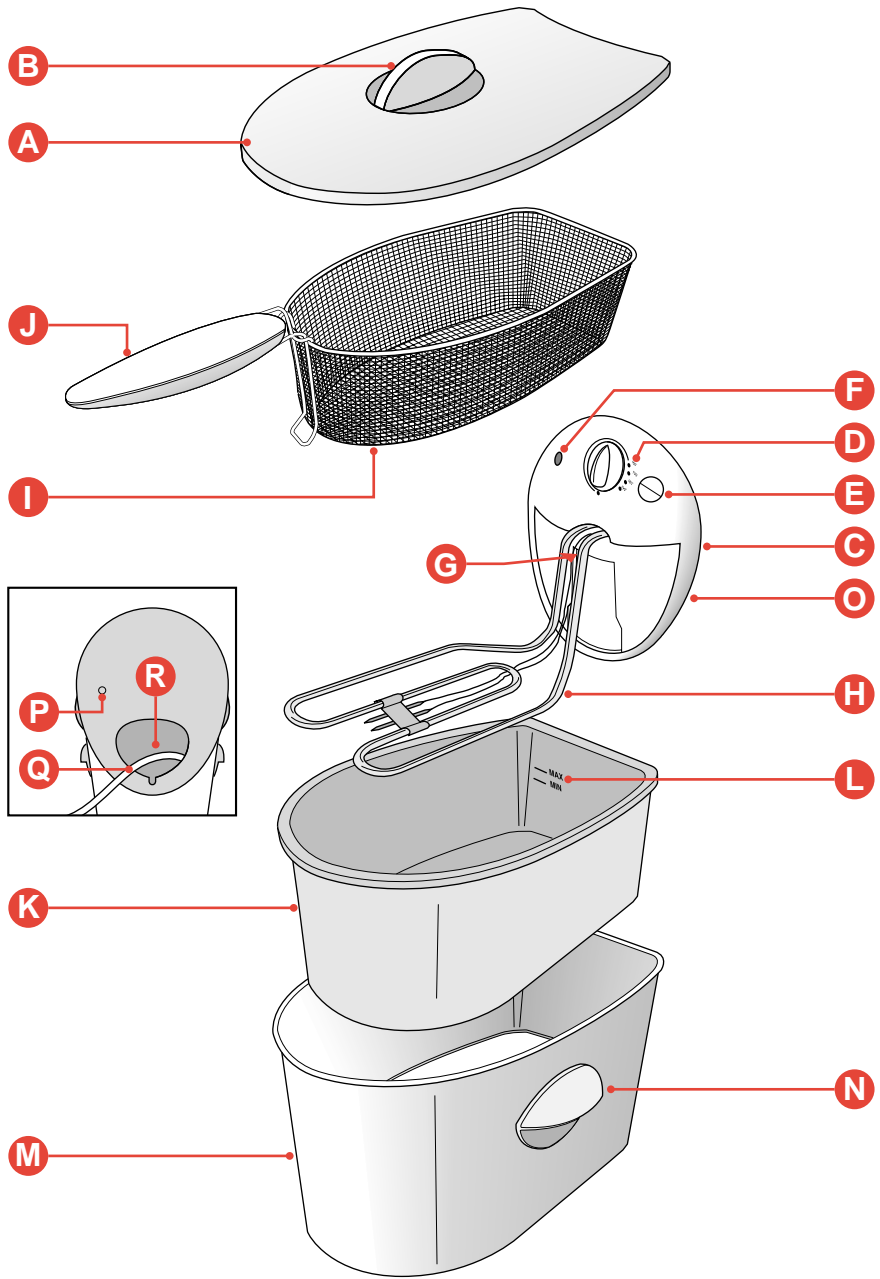
Português **Página 38**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e as pág. 50.

Türkçe **Sayfa 44**

- Kullanım kılavuzunu okuduğunuzda 3. ve 50. sayfaları açınız.





Important

- Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Check if the voltage indicated on the type plate of the fryer corresponds to the mains voltage in your home.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see Cleaning).
- Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse these parts under the tap.
- Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- We advise you to use frying oil or liquid frying fat. You can also use solid frying fat, but in that case you will have to take extra precautions to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating (see Using solid fat and Tips).
- Do not switch the appliance on until you have filled it with oil or liquid fat.
- Only use types of oil or fat that contain an antifoam agent and that are suitable for deep frying. You can find this information on the package or label.
- Make sure the fryer is at least filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner pot. Always check the oil or fat level before you switch the appliance on.
- A thermal safety cut-out will switch the appliance off if it overheats (see Safety).
- In these instructions for use you will find the maximum amounts of food to be fried at one time. Do not exceed these amounts (see Table).
- During frying hot steam is released. Keep your hands and face at a safe distance from the steam.
- Keep the appliance out of the reach of children when you use it and do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- After you have used the appliance, set the temperature control to the lowest setting (turn it anti-clockwise all the way). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- If parts of this appliance are damaged, they may only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as repair requires special tools and/or parts.
- Save these instructions for use for future reference.

General description (fig. 1)

- | | |
|---|--|
| A Lid | I Frying basket |
| B Handgrip of lid | J Folding handle of frying basket |
| C Detachable control panel + heating element | K Removable inner pot |
| D Temperature control | L Oil/fat level indication marks |
| E On/off switch | M Housing |
| F Pilot light of thermostat | N Carrying handles |
| G Safety switch | O Type plate |
| H Heating element | P Opening with "reset" button |
| | Q Cord |
| | R Cord storage compartment |

Safety

Thermal safety cut-out

The thermal safety cut-out will switch the appliance off if it overheats. This may happen if there is no oil or fat or not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from giving off the heat produced quickly enough.

Take the following measures when the thermal safety cut-out has switched the appliance off:

- Let the oil or fat cool down;
- Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 2).

Now the appliance is ready to be used again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been placed correctly (Click) (fig. 3).

Cool zone

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

Using solid fat

We advise you to use frying oil or liquid frying fat in this appliance. You can also use solid frying fat, but if you do, you have to take the following precautions to prevent spattering of fat and overheating of the appliance:

- If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan. Pour the melted fat carefully into the fryer and then put the plug in the wall socket and switch the fryer on (see Frying).
- Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature. If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes

into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 4). Be careful not to damage the heating element while doing so.

Before frying

- Clean the separate parts of the fryer and dry them thoroughly before you use the fryer for the first time (see Cleaning).
- Put the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If you want to place the fryer on top of the cooker, underneath the extractor hood, first check if the rings of the cooker have been turned off.
- Take the entire cord from the cord storage compartment (fig. 5).
- Remove the lid (fig. 6).
- Remove the basket from the fryer.
- Put the folding handle in frying position (fig. 7) and attach it properly to the wire gauze of the basket (fig. 8).
- Fill the dry and empty fryer with oil, liquid fat or melted solid fat (see Using solid fat and Tips) to the top indication mark on the inner pot: 4.0 litres of oil or 3.5 kg of solid fat (fig. 9).
- Never mix two different kinds of oil or fat!
- Put the plug in the wall socket.
- Make sure the cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.

Frying

- Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 10).
- Set the temperature control to the required temperature. To choose the right temperature, check the package of the food to be fried or the table in these instructions for use.
- The pilot light of the thermostat will go on (fig. 11). The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.
- While the appliance is heating up, the pilot light of the thermostat will come on and go out a number of times. The pilot light will continue to burn as long as the heating element is heating up. If the light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row, so wait until the pilot light has been out for some time before you start

- frying the next batch.
- If you are using oil or liquid fat, you can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up. Of course you can also leave the basket in the fryer if the fryer contains fat that has resolidified around the basket.
- Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
- Never exceed the maximum amounts of food to be fried at one time as indicated in these instructions for use (see Table).
- Carefully insert the basket into the fryer (fig. 12).
- The lid is meant to keep the fryer free from dust when it is not used. Do not put the lid on the fryer during the frying process.
- To obtain a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and carefully shake the contents.

After frying

- When the food is properly fried, fix the basket in its highest position, the draining position (fig. 13).
- Lift the frying basket carefully out of the frying pan and, if necessary, shake it over the fryer to remove excess oil or fat.
- Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- Switch the fryer off by means of the on/off switch and set the temperature control to its lowest position (turn it anti-clockwise all the way).
- If you do not use the fryer regularly, it is best to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the fridge or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. To empty the fryer, remove the lid, the frying basket and the control panel with the heating element, lift the inner pot from the housing of the fryer and pour out the oil or fat (see "Cleaning").
- If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see "Using solid fat").

Cleaning

- Unplug the appliance.
- Wait until the oil or fat has cooled down before you start cleaning the appliance. Solid fat should not have fully solidified yet.

- Remove the frying basket and the control panel with the heating element (fig. 14).
- Put the control panel with the heating element in a safe, dry place.
- **Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse these parts under the tap!** If necessary, clean these parts with a moist cloth.
- Lift the inner pot out of the appliance (fig. 15) and remove the oil or fat.
- Clean the lid, the frying basket, the inner pot and the housing in hot soapy water. Rinse them with clean water and dry them properly. Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or materials such as washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads to clean the parts.
Type HD 6162 only: the parts can also be cleaned in the dishwasher.
- Reassemble the fryer by putting the parts back in the housing in the following order: inner pot, control panel with heating element and frying basket.
- Put the folding handle in storage position by detaching it from the wire gauze and folding it back into the frying basket (fig. 16).
- Roll up the cord, put it back into the cord storage compartment (fig. 17) and insert the plug in the plug fixing facility.
- Lift the appliance by the carrying handles on both sides of the fryer.
- Store the fryer with the lid closed. In this way the inside of the fryer will stay clean and free from dust.

Tips

Home-made French fries

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

- Preferably use firm potatoes.
- Cut the potatoes into thick slices and then into sticks. Rinse the sticks with cold water; this will prevent them from sticking to each other during frying.
- Dry the sticks thoroughly.
- Always fry home-made French fries twice:
 - the first time for 4-6 minutes at 160°C;
 - the second time for 2-4 minutes at 190°C.
- For a uniform golden result, lift the basket out of the fryer a few times during the second frying period and give the fries a shake.
- Frozen French fries have been precooked, so you

will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Frozen food

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

Take the following measures to prevent this:

- Do not fry too large batches of food at the same time (see Table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before you lower a batch of food into it.
- Set the temperature control to the setting indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions for the food you want to fry, select a temperature of 190°C.
- Preferably allow frozen food to defrost at least partly at room temperature before you fry it. Shake as much ice and water as possible off the food before you put it in the fryer.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, may lose some juice when they are being fried. The juices that thus end up in the oil or fat may affect the smell and taste of food that is subsequently fried in the same oil or fat. To neutralise the taste of the oil or fat, do the following:

- Heat the oil or fat to 160°C and put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the fryer. Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula. The taste of the oil or fat will now be neutral again.

A healthy diet

Specialists in the field of healthy food and drink advise the use of vegetable oils and fats that contain unsaturated fatty acids (such as linoleic acid). However, these oils and fats lose their favourable properties more quickly than other oils and fats, so you will have to change them more often. Stick to the following guidelines:

- Change the oil or fat regularly. If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after every use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times.
- However, do not use it longer than six months and always follow the instructions on the package.

- As a rule, oil or fat keeps less long if you use it to fry food that is rich in proteins, such as meat and fish.
- Do not add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Change the oil if it starts foaming when it is heated, when it has a strong taste or smell or when it turns dark and/or syrupy.

Environment

It is best to dispose of used oil or liquid fat by pouring it back into its original plastic bottle with locking cap. You can dispose of solid fat by letting it solidify and then scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. Put the bottles of oil or the newspaper in the container for non-compostable waste or dispose of them in accordance with the regulations in your country.

Table

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

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

Table for types HD 6160/62

Temperature	Type of food	Maximum amount at one time		Frying time (minutes)	
		Fresh	Frozen	Fresh or partly defrosted *)	Frozen
160 °C	Home made French fries*) (first frying cycle)	700 grams	-	4-6	-
	Fresh fish	500 grams	-	5-7	-
170 °C	Chicken (drumsticks)	4-6 pieces	4-5 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Mini potatoe pancakes	-	4 pieces	-	3-4
	Vegetable fritters (mushroom, cauliflower)	10-12 pieces	-	2-3	-
180 °C	Chinese spring rolls	3 pieces	2 pieces	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12 pieces	10 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12 pieces	10 pieces	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10 pieces	-	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Mussels	15-20 pieces	15 pieces	2-3	3-4
	Squid rings in batter	10-12 pieces	10 pieces	3-4	4-5
	Fish (pieces) in batter	10-12 pieces	10 pieces	3-4	4-5
	Prawns	10-12 pieces	10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	-	3-4	-
190 °C	Home made French fries*) (second frying cycle)	700 grams	-	3-4	-
	Frozen French fries	-	550 grams	-	5-6
	Crisps (very thin potatoe slices)	700 grams	550 grams	3-4	5-6
	Aubergine (slices)	600 grams	-	3-4	-
	Potatoe croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5 pieces	-	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	-	2-3	-
	Escalope with ham and cheese	2 pieces	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 pieces	-	3-4	-

*) For the preparation of home-made French fries, see 'Tips'

Important

- Lisez attentivement ce mode d'emploi en regardant les illustrations avant de commencer à utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil correspond à celle de votre logement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- Nettoyez les éléments de la friteuse soigneusement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir Nettoyage).
- Ne plongez jamais le boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant ou le cordon d'alimentation dans l'eau et ne les rincez pas non plus.
- Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou de la graisse liquide pour friture. Vous pouvez également utiliser de la graisse solide, mais dans ce cas vous devez prendre des précautions supplémentaires pour empêcher la graisse d'éclabousser et une surchauffe de l'élément chauffant (voir "Utilisation de graisse solide" et "Conseils").
- Ne branchez la friteuse qu'une fois remplie d'huile ou de graisse.
- Utilisez uniquement des huiles et graisses adaptées à la friture et qui ne moussent pas. Vous trouvez cette information sur les emballages.
- Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile ou de graisse jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve. Vérifiez toujours ce niveau avant chaque utilisation.
- Un système de sécurité thermique met l'appareil hors tension en cas de surchauffe (voir "Sécurité").
- Dans ce mode d'emploi toutes les quantités maximales de cuisson sont indiquées. Ne dépassez pas ces quantités (voir tableau).
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants quand vous l'utilisez et ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- Après utilisation, remplacez le bouton du thermostat sur la position la plus basse (tournez-le complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'huile ou la graisse. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle est chaude.
- Si des éléments de cet appareil venaient à être endommagés, faites-les remplacer par Philips ou par un Centre Service Agréé Philips, car des outils spéciaux sont nécessaires.
- Conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.

Description générale (fig. 1)

- A Couvercle
- B Poignée du couvercle
- C Boîtier de commande amovible + élément chauffant
- D Bouton de réglage de la température
- E Interrupteur Marche-Arrêt
- F Témoin lumineux du thermostat
- G Interrupteur de sécurité supplémentaire
- H Élément chauffant
- I Panier
- J Poignée repliable du panier
- K Cuve interne amovible
- L Graduation de niveau d'huile ou de graisse
- M Bâti
- N Poignée de la cuve
- O Plaque signalétique
- P Ouverture par bouton de réarmement
- Q Cordon d'alimentation
- R Compartiment de rangement du cordon

Sécurité

Arrêt de la sécurité thermique

Le système de sécurité thermique arrête l'appareil dès qu'il se produit une surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si des blocs de graisse en train de fondre empêchent une évacuation suffisamment rapide de la chaleur produite par l'élément chauffant.

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

- Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
- Appuyez avec précaution sur le bouton de réarmement derrière le boîtier de commande avec un petit tournevis (fig.2).

L'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité dans le panneau de commande assure que l'élément chauffant ne peut fonctionner que si le boîtier de commande a été correctement positionné (clic) (fig. 3).

Zone froide

Durant la friture, des particules d'aliments détachées se rassemblent sur le fond de la cuve. Comme l'élément chauffant est placé à une certaine distance au-dessus du fond de la cuve et chauffe principalement l'huile ou la graisse située au-dessus de lui, l'huile ou la graisse située entre le fond de la cuve et l'élément chauffant reste relativement froide (zone froide). Cela évite ainsi aux particules d'aliments qui aboutissent dans cette zone de carboniser et prolonge ainsi la durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse.

Utilisation de graisse solide

Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou de la graisse liquide spéciale pour friture. Vous pouvez également utiliser de la graisse solide, mais alors, vous devez prendre les précautions suivantes pour éviter les éclaboussures de graisse et une surchauffe de l'appareil.

- Si vous voulez utiliser de nouveaux blocs de graisse, faites-les fondre doucement à basse température dans une casserole. Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse. Branchez la fiche du cordon d'alimentation et mettez en marche la friteuse (voir "Friture").
- Ne rangez la friteuse que si la graisse solidifiée est à la température ambiante. Si la graisse est très froide, elle peut provoquer des éclaboussures lors de la fusion. Pour chauffer à nouveau la graisse solidifiée, percez des trous dans la graisse avec une fourchette pour éviter les éclaboussures (fig.4). Prenez garde de ne pas endommager l'élément chauffant.

Avant la friture

- Nettoyez les éléments de la friteuse avant de l'utiliser pour la première fois. (Voir "Nettoyage").
- Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.
- Si vous voulez placer la friteuse sur la cuisinière, sous la hotte aspirante, assurez-vous d'abord que les brûleurs de la cuisinière sont éteints.
- Retirez la totalité du cordon d'alimentation de son compartiment (fig.5).
- Enlevez le couvercle (fig. 6).
- Enlevez le panier de la friteuse.
- Placez la poignée repliable du panier en position de friture (fig. 7) et fixez-la correctement au tamis du panier (fig. 8).

- Remplissez la friteuse d'huile, ou de graisse fondue (Voir "Utilisation de graisse solide" et "Conseils") jusqu'au repère de remplissage de la cuve : 4,0 litres d'huile ou 3,5 kg de graisse solide (fig. 9).
- Ne mélangez jamais deux sortes d'huile ou de graisse !
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Friture

- Mettez la friteuse en marche à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (fig. 10).
- Réglez le bouton de réglage de température sur la température désirée. Pour obtenir des informations sur la température à sélectionner, référez-vous à l'emballage des aliments à frire ou aux tableaux de ce mode d'emploi.
- Le témoin lumineux du thermostat s'allume (fig. 11). L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
- Le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant que l'élément chauffant est en train de chauffer. Le témoin lumineux reste allumé tant que l'élément chauffant est en train de chauffer. Quand le témoin lumineux reste éteint, l'huile ou la graisse a atteint la température sélectionnée.
- La même procédure s'applique si vous désirez faire plusieurs fritures à la suite. Attendez simplement que le témoin lumineux soit éteint avant de commencer la friture suivante.
- Si vous utilisez de l'huile ou de la graisse liquide, vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe. Bien entendu vous pouvez également laisser le panier dans la friteuse si de la graisse s'est resolidifiée autour.
- Enlevez le panier et placez les aliments à frire dans le panier.
- Ne dépassez jamais les quantités maximales d'aliments à frire en une fois telles que mentionnées dans ce mode d'emploi (voir Tableau).
- Placez avec précaution le panier dans la friteuse (fig. 12).
- Le couvercle sert à protéger la friteuse de la poussière lorsqu'elle n'est utilisée. Ne placez pas le couvercle sur la friteuse pendant la friture.
- Pour obtenir une friture uniformément dorée, sortez le panier de l'huile ou de la graisse plusieurs fois et secouez avec précaution son contenu.

Après la friture

- Lorsque les aliments sont correctement frits, fixez le panier dans sa position la plus haute "position égouttage" (fig. 13).
- Sortez avec précaution le panier de la friteuse et, si nécessaire, remuez-le au-dessus de la friteuse pour retirer l'excès d'huile ou de graisse.
- Mettez les aliments frits dans un bol ou une passoire contenant du papier absorbant.
- Arrêtez la friteuse à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt et ramenez le sélecteur de température dans sa position la plus basse (Tournez-le à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais, une fois refroidie. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Pour vider la friteuse, retirez le couvercle, le panier et le boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant, retirez la cuve de la friteuse et videz l'huile ou la graisse (voir "Nettoyage").
- Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez la graisse se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (Voir "Utilisation de la graisse solide").

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Attendez que l'huile ou la graisse ait refroidi avant de nettoyer la friteuse. La graisse solide ne devrait pas être complètement solidifiée.
- Retirez le panier et le boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant (fig. 14).
- Mettez le boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant dans un lieu sec et sûr.
- **N'immergez jamais le boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant dans l'eau et ne rincez pas ces éléments non plus !** Si nécessaire, nettoyez ces éléments avec un chiffon humide.
- Sortez la cuve de la friteuse (fig. 15) et retirez l'huile ou la graisse.
- Lavez le couvercle, le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau propre et séchez-les correctement. N'utilisez pas d'agents abrasifs ou caustiques comme du bicarbonate de soude ou de paille de fer pour nettoyer les éléments.

Modèle HD 6162 uniquement: ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

- Remontez les éléments de la friteuse (dans l'ordre suivant : cuve, boîtier de commande amovible avec l'élément chauffant, panier).
- Placez la poignée repliable en position de rangement en la détachant du tamis et en la repliant dans le panier (fig. 16).
- Enroulez le cordon d'alimentation, replacez-le dans son compartiment de rangement (fig. 17) et insérez la fiche dans le dispositif de rangement de la fiche.
- Levez l'appareil par les poignées situées des deux côtés de la friteuse.
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé. De cette manière, l'intérieur de la friteuse restera propre et à l'abri de la poussière.

Conseils

Frites faites maison

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

- Employez de préférence des pommes de terre fermes.
- Coupez-les pommes de terre en tranches épaisses puis en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide. Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
- Séchez-les bien.
- Faites frire les frites toujours en deux fois.
- La première fois durant 4 à 6 minutes à 160°.
- La seconde fois durant 2 à 4 minutes à 190°.
- Pour obtenir une couleur dorée et uniforme, sortez le panier de la friteuse à plusieurs reprises lors de la seconde cuisson et secouez les frites.
- Les frites surgelées sont précuites, vous pouvez les frire en une seule fois selon les indications figurant sur le paquet.

Aliments surgelés

Les aliments provenant du congélateur (- 16° à -18°) refroidissent fortement l'huile / la graisse dans laquelle vous les plongez. Parce qu'ils ne sont pas directement saisis, les aliments peuvent absorber trop d'huile ou de graisse.

Pour éviter ces inconvénients prenez les mesures suivantes :

- N'essayez pas de frire une trop grosse portion de nourriture à la fois (voir Tableau)
- Laissez chauffer l'huile au moins 15 minutes avant d'y plonger une portion d'aliments.
- Réglez le bouton de la température sur le réglage

indiqué dans le tableau inclus dans ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson pour l'aliment que vous désirez frire, réglez la température sur 190°.

- De préférence laissez les aliments congelés partiellement décongeler à température ambiante avant de les faire frire. Otez le maximum de glace ou d'eau des aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Plongez les aliments dans l'huile ou la graisse doucement, car les aliments surgelés peuvent faire bouillonner violemment l'huile ou la graisse chaude.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent perdre un peu de leur jus au cours de la cuisson. Le jus resté dans l'huile ou la graisse peut affecter l'odeur et le goût des aliments qui seront frits ultérieurement. Pour que le goût de l'huile ou de la graisse reste neutre, faites comme suit :

- Chauffez d'abord la friteuse à 160°C, puis mettez deux fines tranches de pain ou des brins de persil dans l'huile ou la graisse. Attendez qu'il ne se produise plus de petites bulles d'air et enlevez à l'aide d'une spatule le pain ou les brins de persil. Le goût de l'huile ou de la graisse est maintenant de nouveau neutre.

Une alimentation saine

Les spécialistes de la nutrition conseillent l'utilisation d'huiles végétales et de graisses qui contiennent des acides gras non saturés (comme l'acide linoléique). Toutefois, ces huiles et graisses perdent leurs propriétés avantageuses plus rapidement que les autres huiles et graisses, il vous faudra donc les changer plus souvent. Respectez les directives suivantes:

- Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez principalement votre huile ou graisse pour frire des pommes de terre et si vous la filtrez après chaque utilisation, elle pourra servir 10 à 12 fois.
- Cependant, ne la gardez pas plus de 6 mois et suivez toujours les indications qui se trouvent sur l'emballage.
- En général, l'huile ou la graisse se dégrade plus vite lorsqu'on y fait frire des aliments riches en protéines tels que la viande ou le poisson.
- Ne rajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche dans de la friture déjà usagée.
- Changez l'huile si elle commence à mousser quand vous la faites chauffer, quand elle a un goût ou une

odeur désagréable ou quand elle devient brune et/ou sirupeuse.

Environnement

Il est préférable de se débarrasser de l'huile usagée ou de la graisse liquide en la remplaçant dans sa bouteille d'origine avec le bouchon fermé. Pour vous débarrasser de la graisse laissez-la se solidifier et à l'aide d'une spatule enlevez-la de la friteuse puis enveloppez-la dans du papier journal.

Placez la bouteille d'huile ou le journal dans le conteneur destiné aux déchets non biodégradables ou débarrassez-vous en selon les lois en vigueur dans votre pays.

Tableau

Le tableau indique la quantité d'aliments que vous pouvez frire d'un coup et les températures ainsi que les temps de cuisson à observer.

- Si les indications au dos de l'emballage de l'aliment à préparer diffèrent de celles indiquées dans le tableau, suivez toujours celles qui sont indiquées sur l'emballage.

Tableau pour les appareils de type HD 6160/62

Température	Type d'aliment	Quantité maximale		Temps de cuisson (en min.)	
		Non congelé	Congelé	Non congelé ou en partie décongelé	Congelé
160 °C	Frites faites maison *	700 g	-	4-6	-
	(première étape de cuisson) Poisson frais	500 g	-	5-7	-
170 °C	Poulet pané	4-6 pièces	4-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4 pièces	4-5	6-7
	Mini galettes de pommes de terre	-	4 pièces	-	3-4
	Beignets de légume (champignon, chou-fleur)	10-12 pièces	-	2-3	-
180 °C	Rouleau de printemps chinois	3 pièces	2 pièces	6-7	10-12
	Morceaux de poulet	10-12 pièces	10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	10-12 pièces	10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande	8-10 pièces	-	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10 pièces	8 pièces	3-4	4-5
	Moules	15-20 pièces	15 pièces	2-3	3-4
	Croquettes de calamar	10-12 pièces	10 pièces	3-4	4-5
	Croquettes de poisson	10-12 pièces	10 pièces	3-4	4-5
	Crevettes	10-12 pièces	10 pièces	3-4	4-5
	Beignets de pomme	5 pièces	-	3-4	-
190 °C	Frites faites maison*	700 g	-	3-4	-
	(seconde étape de la cuisson)				
	Frites congelées	-	550 g	-	5-6
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergines (tranches)	600 g	-	3-4	-
	Croquettes de pommes de terre	5 pièces	4 pièces	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5 pièces	4 pièces	4-5	6-7
	Beignets	4-5 pièces	-	5-6	-
	Camembert (pané)	2-4 pièces	-	2-3	-
	Escalope avec du jambon et du fromage	2 pièces	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 pièces	-	3-4	-

*) Pour la préparation des pommes de terre frites, voir "Conseils".

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Teile, die mit dem Gerät geliefert werden. Vgl. den Abschnitt „Reinigung“.
- Tauchen Sie die Bedieneinheit, das Heizelement und das Netzkabel niemals in Wasser. Spülen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, daß alle Teile des Geräts gründlich trocken sind, bevor Sie die Fritierwanne mit Öl oder Fett füllen.
- Verwenden Sie nur Öle und Fette, die zum Fritieren geeignet sind. Eine entsprechende Information ist auf den Verpackungen der Öle/Fette zu finden. Die Verwendung fester Fette verlangt besondere Umsicht, damit das Fett nicht spritzt und das Heizelement überhitzt wird. Vgl. den Abschnitt „Verwendung von festem Fritierfett“.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es mit Öl oder Fett gefüllt ist.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Öles bzw. des geschmolzenen Fettes zwischen der oberen und der unteren Markierung steht. Prüfen Sie vor jedem Fritiervorgang, ob die Fritierwanne ausreichend mit Öl/Fett gefüllt ist.
- Wenn das Öl/Fett zu heiß wird, schaltet ein integrierter Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus. Vgl. den Abschnitt „Sicherheit, Überhitzungsschutz“.
- Überschreiten Sie auf keinen Fall die Füllmengen, die in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführt sind. Vgl. die Tabelle.
- Während des Fritierens steigt heißer Dampf auf. Kommen Sie mit Gesicht und Händen nicht in seine Nähe.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, besonders, wenn es mit heißem Fett gefüllt ist, und lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hinabhängen, damit das Gerät nicht hinuntergezogen werden kann.
- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter nach jedem Gebrauch mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrigste Position. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Öl/Fett abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Öl/Fett noch nicht ausreichend abgekühlt ist!
- Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist, muß es durch original Philips-Teile ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme auf.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel
- B** Griff des Deckels
- C** Bedienungseinheit mit Heizelement, herausnehmbar
- D** Temperaturregler
- E** Ein-/Ausschalter
- F** Kontrollampe des Thermostats
- G** Sicherheitsschalter
- H** Heizelement
- I** Fritierkorb
- J** Griff des Fritierkorbs, klappbar
- K** Fritierwanne, entnehmbar
- L** Öl-/Fettstand-Markierungen
- M** Gerätegehäuse {cool wall}
- N** Transportgriffe
- O** Typenschild
- P** Öffnung mit Rückstell-Taste
- Q** Netzkabel
- R** Kabelfach

Sicherheit

Überhitzungsschutz

Der integrierte Überhitzungsschutz schaltet Ihr Gerät automatisch aus, wenn das Heizelement überhitzt wird. Das geschieht, wenn kein oder zu wenig Öl/Fett in der Fritierwanne ist. Auch dann, wenn Stücke von festem Fett darin geschmolzen werden, kann das Heizelement nicht genug Wärme abgeben und wird automatisch ausgeschaltet.

Wenn dies geschehen ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie zunächst das Öl/Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig die Rückstell-Taste (P) an der Rückseite des Geräts (Abb. 2).

Die Friteuse steht nun wieder zur Verfügung.

Die Sicherheitsvorrichtung

Der Sicherheitsschalter in der Bedienungseinheit verhindert, daß das Heizelement eingeschaltet wird, solange die Bedienungseinheit nicht richtig eingesetzt ist („Klick“ – Abb. 3).

„Kühle Zone“

Während des Fritierens sammeln sich auf dem Grund der Fritierwanne, unterhalb des Heizelements Reste des Fritierguts an. Da die Hitze nach oben steigt, steigen die Partikel, die sich unten angesammelt haben, nicht auf und verkohlen nicht. So können Sie Ihr Öl/Fett häufiger wiederverwenden.

Verwendung von festem Fritierfett

Wir empfehlen Ihnen, in diesem Gerät nur Fritieröl oder flüssiges Fritierfett zu verwenden. Sie können zwar auch festes Fritierfett verwenden, müssen dann aber wie folgt vorsichtig vorgehen, damit das Fett nicht spritzt und das Heizelement nicht überhitzt wird.

- Erwärmen Sie Stücke von frischem Fett langsam in einem normalen Kochgefäß bei schwacher Hitze. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritierwanne im Gerät. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät ein. - Vgl. den Abschnitt „Fritieren“.
- Bewahren Sie das mit dem erstarrten Fett gefüllte Gerät bei Zimmertemperatur auf. Ist das Fett sehr kalt geworden, so könnte es beim Erwärmen leicht spritzen. Das läßt sich verhindern, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett stechen (Abb. 4). Achten Sie aber darauf, daß Sie dabei nicht das Heizelement beschädigen.

Vor dem Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt „Reinigung“.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagerechte und ebene Fläche.
- Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät auf die Heizfläche eines Herdes stellen, daß die Fläche kalt ist und die Heizplatten ganz ausgeschaltet sind.
- Ziehen Sie das Netzkabel **vollständig** aus dem Kabelfach (Abb. 5).
- Nehmen Sie den Deckel vom Gerät (Abb. 6).
- Nehmen Sie den Fritierkorb aus dem Gerät.
- Bringen Sie den Griff (J) in Fritierposition (Abb. 7) und machen Sie ihn, wie in Abb. 8 gezeigt, am dem Geflecht des Fritierkorbs fest
- Füllen Sie die leere, völlig trockene Fritierwanne mit Fritieröl bzw. flüssigem Fritierfett bis zur oberen Markierung (Abb. 9) in der Fritierwanne, entsprechend 4 Liter Öl oder 3,5 kg Fritierfett.

- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Öl und/oder Fett!
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Achten Sie darauf, daß das Netzkabel keine heißen Teile berührt und nicht über die Tischkante hinabhängt.

Fritieren

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (Abb. 10).
- Stellen Sie den Temperaturregler (D) auf die erforderliche Temperatur. Entsprechende Angaben finden Sie auf der Verpackung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung.
- Die Kontrollampe (F) leuchtet auf (Abb. 11). Nach ca. 10 bis 15 Minuten ist die erforderliche Temperatur erreicht.
- Während das Öl/Fett aufgeheizt wird, geht die Kontrollampe (F) mehrmals an und wieder aus. Erst wenn diese Kontrollampe längere Zeit nicht mehr aufgeleuchtet ist, hat das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Gleiches gilt, wenn Sie das Fritiergut in mehreren Portionen zubereiten. Warten Sie jedesmal, bis die Kontrollampe (F) völlig erloschen ist und die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Sie können den Fritierkorb während der Aufheizperiode in der Fritierwanne belassen. Das gilt selbstverständlich auch dann, wenn der Fritierkorb in erstarrtem Fritierfett festsetzt.
- Nehmen Sie den Fritierkorb aus dem Gerät, und füllen Sie ihn mit dem Fritiergut.
- Füllen Sie niemals mehr in den Fritierkorb, als die Tabelle in dieser Gebrauchsanweisung für das entsprechende Fritiergut anführt.
- Setzen Sie den Fritierkorb vorsichtig in das heiße Öl/Fett (Abb. 12).
- Setzen Sie den Deckel während des Fritierens nicht auf das Gerät. Er dient nur dazu, während der Aufbewahrung Verunreinigungen von der Fritierwanne fernzuhalten.
- Sie erreichen eine gleichmäßige Bräunung, wenn Sie von Zeit zu Zeit das Fritiergut vorsichtig schütteln.

Nach dem Fritieren

- Heben Sie den Fritierkorb bis zur höchsten Position an (Abb. 13), damit das Fritiergut abtropfen kann.
- Nehmen Sie den Fritierkorb vorsichtig aus der Fritierwanne und schütteln Sie ihn, falls erforderlich,

- darüber aus, um anhaftendes Fett zu beseitigen.
- Schütten Sie die fritierte Speise in eine Schüssel oder in ein Küchensieb, das Sie bei Bedarf mit Haushaltspapier ausgelegt haben.
- Schalten Sie nach Beendigung des Fritierens das Gerät am Ein-/Ausschalter (E) aus, und stellen Sie den Temperaturregler (D) auf die niedrigste Position.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich verwenden, empfiehlt es sich, das Öl/flüssige Fett nach dem Abkühlen abzugießen und in gut verschlossenen Flaschen an kühlem Platz, vorzugsweise im Kühlschrank, aufzubewahren. Heben Sie zum Leeren der Fritierwanne gegebenenfalls den Deckel ab, und nehmen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement aus der Fritierwanne. Nehmen Sie dann die Fritierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das Öl/Fett über ein Küchensieb in ein Gefäß, damit Reste des Fritierguts aus dem Öl/Fett entfernt werden. (Vgl. den Abschnitt „Reinigung“.)

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose!
- Warten Sie, bis das Öl/Fett abgekühlt ist, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Festes Fritierfett sollte noch nicht ganz erstarrt sein.
- Nehmen Sie den Fritierkorb und die Bedienungseinheit mit dem Heizelement (Abb. 14) heraus.
- Legen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement an einem geeigneten, sicheren und trockenen Platz ab.
- **Tauchen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement niemals in Wasser; spülen Sie dieses Teil auch nicht unter fließendem Wasser ab!**
Reinigen Sie dieses Teil mit einem feuchten Tuch oder mit Haushaltspapier.
- Nehmen Sie die Fritierwanne aus dem Gerät (Abb. 15) und leeren Sie das Öl/Fett aus. {Beachten Sie den Abschnitt „Umweltschutz“ wenn Sie das Öl/Fett nicht mehr verwenden wollen.}
- Reinigen Sie den Deckel, den Fritierkorb und die Fritierwanne in heißem Wasser, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können. Trocknen Sie danach alles gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, kein Soda und keine Lösungsmittel wie Benzin, Alkohol oder Aceton. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei

Bedarf etwas Spülmittel auftragen können, oder mit Haushaltspapier.

Nur Type HD 6162: Deckel, Fritierkorb und Fritierwanne können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Setzen Sie alle Teile in folgender Reihenfolge in das Gehäuse zurück: Fritierwanne, Bedieneinheit mit Heizelement, Fritierkorb.
- Bringen Sie den Griff (J) in die Aufbewahrungsposition, indem Sie ihn von dem Geflecht des Fritierkorbs lösen und in den Fritierkorb zurückklappen.
- Rollen Sie das Netzkabel auf, und bringen Sie es im Kabelfach (R) unter (Abb. 17).
Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Einbuchtung.
- Fassen Sie das Gerät, wenn Sie es bewegen, immer an den Transportgriffen (N) an.
- Bewahren Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel auf, damit die Fritierwanne nicht verschmutzt.

Hinweise

Pommes frites

So erhalten Sie die appetitlichsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie festkochende Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinanderkleben.
- Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen, z.B. mit Haushaltspapier.
- Pommes frites werden in zwei Stufen zubereitet:
 - zunächst 4 bis 6 Minuten bei 160° C,
 - danach 2 bis 4 Minuten bei 190° C.Schütteln Sie den Fritierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen. So werden die Pommes frites rundherum goldbraun.
- Tiefgefrorene Pommes frites sind bereits vorfritiert; sie werden in einem einzigen Arbeitsgang fritiert. Richten Sie sich bitte nach den Angaben auf der Verpackung.

Tiefkühlkost

Speisen aus einem Tiefkühlgerät oder Tiefkühlfach (-16/-18° C) kühlen beim Eintauchen das heiße Öl/Fett stark ab, so daß sehr viel Öl/Fett absorbiert werden kann.

- Füllen Sie darum niemals größere Portionen davon in die Friteuse. Vgl. die Tabelle.

- Heizen Sie die Friteuse mindestens 15 Minuten auf die erforderliche Temperatur auf, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost fritieren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf den Wert, der auf der Packung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Fehlen solche Hinweise, so stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position, entsprechend 190 °C.
- Diese Hinweise gelten auch für andere Speisen, die eine präzise Zubereitung verlangen. Schütteln Sie soviel Eis wie möglich ab, bevor Sie die Speisen fritieren.
- Senken Sie das Fritiergut dann besonders langsam in das Öl/Fett, damit keine Blasen und Spritzer entstehen.

Wenn das Öl/Fett einen Beigeschmack hat

Bestimmte Speisen, insbesondere Fisch, können beim Fritieren etwas Flüssigkeit abgeben. Das wirkt sich nachteilig auf den Geschmack der Speisen aus, die später in dem selben Öl/Fett fritiert werden. Diesen Beigeschmack können Sie wie folgt beseitigen:

- Erhitzen Sie das Öl/Fett auf 160° C und geben dann zwei dünne Scheiben Brot oder einige Stengel Petersilie hinein. Wenn keine Luftblasen mehr aufsteigen, nehmen Sie das Brot/die Petersilie aus der Friteuse. Das Öl/Fett hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

Eine gesunde Diät

Ernährungsfachleute empfehlen die Verwendung von Pflanzenölen und -fetten mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, z.B. Linolsäure. Diese Öle und Fette verlieren ihre günstigen Eigenschaften aber schneller als andere Öle und Fette; sie müssen darum früher ersetzt werden.

- Tauschen Sie das Öl/Fett regelmäßig gegen frisches Öl/Fett aus. Wenn Sie vorwiegend Pommes frites bereiten und das Öl/Fett nach jedem Gebrauch durchsieben, läßt es sich 10 bis 12 Mal verwenden.
- Es sollte jedoch nicht länger als 6 Monate verwendet werden. Richten Sie sich in jedem Fall nach den Angaben auf der Packung.
- Öle und Fette sind um so häufiger zu auszutauschen, je öfter darin eiweißhaltige Speisen wie Fleisch und Fisch fritiert werden.
- Füllen Sie verbrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Wenn das Öl/Fett schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch annimmt, ist es an der Zeit, es durch frisches Öl/Fett zu ersetzen.

Umweltschutz

Es empfiehlt sich, verbrauchtes Öl in der Originalflasche verschlossen, festes Fett in einer Originalverpackung, oder in Zeitungspapier eingewickelt, zu entsorgen.

Sie sind als Verbraucher verpflichtet, verbrauchtes Öl/Fett bei den offiziellen Stellen für Sondermüll abzugeben.

Tabelle

Die Tabelle enthält Hinweise zur Menge, zur Temperatur und zur Zubereitungszeit für verschiedene typische Speisen. Sie können, je nach den Umständen und Ihrem persönlichen Geschmack, etwas von diesen Angaben abweichen.

- Wenn die Angaben auf der Packung von denen in der Tabelle abweichen, so richten Sie sich bitte nach den Angaben auf der Packung.

Tabelle B - Typen HD 6160/62

Temperatur	Art der Speise	Höchstmenge		Fritierzeit (in Minuten)	
		frisch	gefroren	frisch oder aufgetaut	gefroren
160 °C	Pommes frites *) (erster Arbeitsgang)	700 g	-	4 bis 6	-
	Frischfisch	500 g	-	5 bis 7	-
170 °C	Hähnchenkeule	4 bis 6 Stk.	4 bis 5 Stk.	12 bis 15	15 bis 20
	Käsekroketten	5 Stk.	4 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Mini-Kartoffelpuffer (Rösti)	-	4 Stk.	-	3 bis 4
	Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10 bis 12 Stk.	-	2 bis 3	-
180 °C	Frühlingsrollen	3 Stk.	2 Stk.	6 bis 7	10 bis 12
	Hähnchen-Nuggets etc.	10 bis 12 Stk.	10 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Mini-Snacks	10 bis 12 Stk.	10 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Fleischbällchen	8 bis 10 Stk.	-	3 bis 4	4 bis 5
	Fischstäbchen	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Muscheln	15 bis 20 Stk.	15 Stk.	2 bis 3	3 bis 4
	Tintenfischringe im Teig	10 bis 12 Stk.	10 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Fisch im Teig	10 bis 12 Stk.	10 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Garnelen	10 bis 12 Stk.	10 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Apfel-Beignets	5 Stk.	-	3 bis 4	-
190 °C	Pommes frites*) (zweiter Arbeitsgang)	700 g	-	3 bis 4	-
	Pommes frites, tiefgefroren	-	550 g	-	5 bis 6
	Kartoffelchips	700 g	550 g	3 bis 4	5 bis 6
	Auberginen	600 g	-	3 bis 4	-
	Kartoffel-Croquetten	5 Stk.	4 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Fleisch-/Fisch-Croquetten	5 Stk.	4 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Doughnuts	4 bis 5 Stk.	-	5 bis 6	-
	Camembert, paniert	2 bis 4 Stk	-	2 bis 3	-
	Cordon bleu	2 Stk.	-	4 bis 5	-
	Wiener Schnitzel	2 Stk.	-	3 bis 4	-

*) Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes frites siehe den Abschnitt "Hinweise".

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties vóórdát u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer voordat u de frituurpan aansluit of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Maak voor het eerste gebruik de verschillende onderdelen van de friteuse goed schoon (zie "Schoonmaken").
- Dompel het regelpaneel met het verwarmingselement nooit in water en spoel deze onderdelen ook niet af.
- Zorg dat de verschillende onderdelen goed droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of gesmolten vet.
- Wij raden u aan in dit apparaat frituurolie of vloeibaar frituurvet te gebruiken. Vast frituurvet kan ook worden gebruikt, maar u dient dan extra maatregelen te treffen om spatten van vet en oververhitting van het verwarmingselement te voorkomen (zie "Gebruik van vast vet" en "Tips").
- Schakel de friteuse pas in nadat u deze met olie of gesmolten vet heeft gevuld.
- Gebruik uitsluitend soorten olie en vet die een schuimremmer bevatten en geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van de producten vinden.
- Zorg ervoor dat de pan met olie of vet minimaal gevuld is tot het niveau tussen de twee maatstrepen in de frituurpan. Controleer dit voordat u de friteuse inschakelt.
- Een thermische beveiliging schakelt het apparaat uit bij oververhitting (zie "Veiligheid").
- In deze gebruiksaanwijzing worden de maximaal in één keer te frituren hoeveelheden etenswaren aangegeven. Overschrijd deze hoeveelheden niet (zie "Tabel").
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand.
- Houd tijdens het gebruik de friteuse buiten bereik van kinderen en laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen.
- Zet na gebruik de temperatuurregelaar in de laagste stand (geheel naar links draaien). Neem de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.
- Indien het snoer of andere onderdelen van dit apparaat zijn beschadigd, dienen deze uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen zijn vereist.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat u deze later ook nog kunt raadplegen.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- | | |
|--|---|
| A Deksel | I Frituurmand |
| B Dekselhandgreep | J In/uitklapbare handgreep frituurmand |
| C Afneembaar regelpaneel met verwarmingselement | K Uitneembare frituurpan |
| D Temperatuurregelaar | L Maatstrepen olie/vetniveau |
| E Aan/uit schakelaar | M Behuizing |
| F Controlelampje temperatuurregeling | N Handgrepen voor verplaatsen |
| G Veiligheidsschakelaar | O Typeplaatje |
| H Verwarmingselement | P Opening "reset" knop |
| | Q Snoer |
| | R Snoeropbergruimte |

Veiligheid

Thermische beveiliging

Een thermische beveiliging schakelt het apparaat uit bij oververhitting. Dit kan gebeuren wanneer er geen of te weinig olie of vet in de frituurpan is, of wanneer er blokken nieuw vet direct in de frituurpan worden gesmolten. Hierdoor kan de warmteafgifte van het verwarmingselement niet snel genoeg plaatsvinden.

Wanneer de thermische beveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld, neem dan de volgende maatregelen:

- laat de olie of het vet eerst afkoelen;
- druk met een kleine schroevendraaier de "reset" knop aan de achterzijde van het regelpaneel voorzichtig in (fig. 2).

Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het regelpaneel zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het regelpaneel op de juiste wijze is geplaatst ("Klik") (fig. 3).

Koele zone (Cool zone)

Tijdens het frituren verzamelen losse voedseldeeltjes zich op de bodem van de frituurpan. Doordat het verwarmingselement zich op enige afstand boven de bodem van de pan bevindt en voornamelijk de olie of het vet boven het element verwarmt, blijft de olie of het vet tussen de bodem van de pan en het verwarmingselement relatief koel ("cool zone"). Hierdoor verbranden de voedseldeeltjes minder snel, waardoor de olie of het vet langer bruikbaar is.

Gebruik van vast vet

Wij raden u aan in dit apparaat frituurolie of vloeibaar frituurvet te gebruiken. U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar tref dan onderstaande maatregelen om spatten van vet en oververhitting te voorkomen:

- Als u stukken nieuw vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een aparte pan op een laag vuur. Giet het vloeibare vet voorzichtig in de frituurpan en steek daarna pas de stekker in het stopcontact en schakel de friteuse in (zie "Frituren").
- Bewaar de friteuse met het daarin gestold vet bij kamertemperatuur. Wanneer vet erg koud is bestaat er bij het smelten kans op spatten. Prik met

een vork voorzichtig wat gaatjes in het vet om dit te voorkomen (fig. 4). Pas op dat u daarbij het verwarmingselement niet beschadigt.

Vóór het frituren

- Maak, voor het eerste gebruik, de verschillende onderdelen van de friteuse goed schoon en zorg ervoor dat de onderdelen goed droog zijn (zie "Schoonmaken").
- Plaats het apparaat op een horizontaal, effen en stabiel oppervlak.
- Wanneer u de friteuse onder de afzuigkap op het fornuis zet, controleer dan of alle verwarmingsbronnen uit zijn.
- Neem het gehele snoer uit de snoeropbergruimte (fig. 5).
- Verwijder het deksel (fig. 6).
- Neem de frituurmand uit de pan.
- Zet de uitklapbare handgreep in de gebruiksstand (fig. 7) en klem de handgreep goed vast in het draadprofiel (fig. 8).
- Vul de droge frituurpan met olie, vloeibaar vet of gesmolten vast vet (zie "Gebruik van vast vet" en "Tips") tot de hoogste maatstreep in de frituurpan: 4,0 liter olie of 3,5 kg vet (fig. 9).
- **Meng nooit twee verschillende soorten olie of vet!**
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met hete onderdelen van het apparaat.

Frituren

- Zet de friteuse aan met behulp van de aan/uitschakelaar (fig. 10).
- Draai de temperatuurregelaar in de juiste stand. Voor de juiste temperatuur kunt u de verpakking van de etenswaren of de tabel in deze gebruiksaanwijzing raadplegen.
- Het controlelampje van de temperatuurregeling zal gaan branden (fig. 11). De olie of het vet warmt nu in 10 à 15 minuten op.
- Tijdens het opwarmen zal het controlelampje van de temperatuurregeling een aantal malen aan en uit gaan. Het lampje brandt als het verwarmingselement opwarmt. Als het lampje langere tijd uit blijft, is de olie of het vet op de ingestelde temperatuur.
- Bovenstaande geldt ook tussen de verschillende frituurbeurten door. Wacht dus tot het lampje langere tijd uit blijft, voordat u opnieuw het mandje

- met etenswaren in de frituurpan plaatst.
- Wanneer u olie of vloeibaar vet gebruikt kunt u de frituurmand in de pan laten tijdens het opwarmen. Dit kan vanzelfsprekend ook wanneer u vast vet opwarmt dat al eerder is gebruikt, en rond de frituurmand is gestold.
- Neem de frituurmand uit de pan en doe de etenswaren in de frituurmand.
- **Overschrijd de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven in één keer te frituren hoeveelheden etenswaren niet (zie “Tabel”).**
- Zet de frituurmand voorzichtig in de pan (fig. 12).
- Het deksel is bedoeld om de binnenzijde van de frituurpan stofvrij te houden als deze niet wordt gebruikt. Zet het deksel niet op de frituurpan tijdens het frituren.
- Om een gelijkmatige bruining te bevorderen kunt u tijdens het frituren de frituurmand zo nu en dan uit de olie of het vet nemen en de etenswaren voorzichtig omschudden.

Na het frituren

- Wanneer de etenswaren zijn gefrituurd kunt u de frituurmand vasthaken in de hoge stand (“uitlekstand”) (fig. 13).
- Neem de frituurmand voorzichtig uit de pan en schud zodanig de frituurmand boven de frituurpan om overtollig vet te verwijderen.
- Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vet-absorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.
- Schakel de friteuse uit met de aan/uit-schakelaar en zet de temperatuurregelaar in de laagste stand (geheel naar links draaien).
- Wanneer u de friteuse niet regelmatig gebruikt kunt u afgekoelde olie of vloeibaar vet het best in goed afgesloten flessen bewaren, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats. Giet de olie of het vloeibare vet daarbij door een fijne zeef of filter om voedselresten te verwijderen. Hiertoe kunt u het deksel, de frituurmand en het regelpaneel met het verwarmingselement verwijderen en de frituurpan uit de friteuse nemen (zie “Schoonmaken”).
- Vast vet kunt u laten stollen en in de frituurpan bewaren (zie “Gebruik van vast vet”).

Schoonmaken

- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Wacht met schoonmaken tot de olie of het vet

- goed is afgekoeld (vast vet dient echter nog niet geheel gestold te zijn).
- Verwijder de frituurmand en het regelpaneel met het verwarmingselement (fig. 14).
- Leg het regelpaneel met het verwarmingselement op een veilige, droge plaats.
- **Dompel het regelpaneel met het verwarmingselement nooit in water en spoel deze onderdelen ook niet af!** Maak deze onderdelen eventueel schoon met een vochtige doek.
- Neem de frituurpan uit het apparaat (fig. 15) en verwijder de olie of het vet.
- Maak het deksel, de frituurmand, de frituurpan en de behuizing schoon in heet sop. Spoel ze na met schoon water en droog ze goed af. Gebruik voor het schoonmaken geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen, zoals soda, (vloeibaar) schuurmiddel of schuursponsjes.
- Alleen type HD 6162:* U kunt de onderdelen ook afwassen in de vaatwasmachine.
- Plaats de onderdelen terug in de behuizing (achtereenvolgens: frituurpan, regelpaneel met verwarmingselement en frituurmand).
- Zet de handgreep in de opbergstand door deze te ontgrendelen uit het draadprofiel en terug te kantelen in de frituurmand (fig. 16).
- Rol het snoer op, duw het terug in de snoeropbergruimte (fig. 17) en plaats de stekker in de daarvoor bestemde uitsparing.
- Til het apparaat op aan de handgrepen aan de zijkant van de friteuse.
- Berg de friteuse op met gesloten deksel. Op deze manier houdt u de binnenzijde van de frituurpan schoon en vrij van stof.

Tips

Verse patates frites

U maakt de lekkerste en krokantste patates frites als volgt:

- Gebruik bij voorkeur vastkokende aardappelen.
- Snijd de aardappelen in dikke plakken en vervolgens in reepjes, en spoel deze af onder koud water. De frites zullen dan niet aan elkaar plakken tijdens het frituren.
- Droog de aardappelreepjes goed af.
- Frituur verse frites altijd in twee stappen:
 - de eerste keer 4-6 minuten op 160°C;
 - de tweede keer 2-4 minuten op 190°C.
- Voor een gelijkmatige bruining: neem tijdens de

- tweede keer frituren de frituurmand zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de frites om.
- Diepvries frites zijn voorgebakken en kunnen dus in één bakbeurt worden gefrituurd volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvries etenswaren

Etenswaren uit de diepvries (-16 tot -18°C) koelen de olie of het vet sterk af zodra ze daarin ondergedompeld worden. Omdat ze niet direct dichtschroeien kunnen de etenswaren te veel olie of vet absorberen. Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Frituur niet te grote hoeveelheden etenswaren tegelijk (zie "Tabel").
- Laat de olie of het vet ca. 15 minuten op temperatuur komen voordat u de etenswaren erin dompelt.
- Stel de temperatuurregeling in op de stand die in de tabel in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van het product wordt aangegeven. Als deze aanwijzingen ontbreken, kies dan een temperatuur van 190°C.
- Laat de etenswaren bij voorkeur voor het frituren gedeeltelijk bij kamertemperatuur ontdooien. Schud zoveel mogelijk ijs en water van de etenswaren af.
- Laat de etenswaren behoedzaam in de olie of het vet zakken; bevroren etenswaren kunnen de hete olie of het vet hevige dopborrelen.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen tijdens het frituren vocht verliezen dat in de olie of het vet terecht komt. Hierdoor kunnen de geur en smaak van later te bereiden gerechten worden aangetast. Om dit te voorkomen dient u het volgende te doen:

- Verwarm de olie of het vet tot 160°C. Gooi vervolgens twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de frituurpan. Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en neem het brood of de peterselie uit de pan met behulp van een spatel. De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Gezond eten

Deskundigen op het gebied van gezond eten en drinken adviseren plantaardige oliën en vetten die onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur) bevatten. Deze oliën en vetten zult u echter vaker moeten vervangen om hun goede eigenschappen te behouden. Houd u zich hierbij aan de volgende richtlijnen:

- Ververs de olie of het vet regelmatig. Wanneer u de olie of het vet voornamelijk gebruikt om frites te bakken, en het telkens na gebruik door een fijne zeef of filter giet, kunt u de olie of het vet zo'n 10 tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan 6 maanden en volg in alle gevallen de aanwijzingen op de verpakking.
- In het algemeen bederft olie of vet sneller wanneer u eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt.
- Voeg geen nieuwe olie of vet toe aan reeds gebruikte olie of vet.
- Vervang in elk geval alle olie of vet wanneer het gaat bruisen bij verwarmen, wanneer het sterk ruikt of smaakt, of wanneer het donker van kleur en/of stroperig wordt.

Milieu

Gebruikte olie of vloeibaar vet kunt u het best afvoeren door het terug te gieten in de (hersluitbare) plastic flessen van de verpakking. Gebruikt vast vet kunt u afvoeren door het in de frituurpan (zonder frituurmand) te laten stollen en het vervolgens met behulp van een spatel uit te scheppen en in een krant te verpakken.

De flessen olie of de krant met vet kunt u deponeren in de container voor restafval (niet in de biobak) of afvoeren volgens de voorschriften zoals deze in uw land gelden.

Tabel

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

- Als op de verpakking van de etenswaren afwijkende aanwijzingen worden gegeven, volgt u deze dan in alle gevallen op.

Tabel voor type HD 6160/62

Temperatuur	Soort etenswaren	Maximale hoeveelheid per keer		Frituurtijd (minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of gedeeltelijk ontdooid *)	Diepgevroren
160 °C	Verse frites*) (1e frituurbeurt)	700 gram	-	4-6	-
	Verse vis	500 gram	-	5-7	-
170 °C	Kip (drumsticks)	4-6 stuks	4-5 stuks	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5 stuks	4 stuks	4-5	6-7
	Rosti	-	4 stuks	-	3-4
	Groenten beignets (champignon, bloemkool)	10-12 stuks	-	2-3	-
180 °C	Loempia	3 stuks	2 stuks	6-7	10-12
	Vietnamese loempia	5 stuks	4 stuks	5-6	8-10
	Kipnuggets	10-12 stuks	10 stuks	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12 stuks	10 stuks	3-4	4-5
	Gehaktballetjes	8-10 stuks	8	3-4	4-5
	Vissticks	8-10 stuks	8 stuks	3-4	4-5
	Mosselen	15-20 stuks	15 stuks	2-3	3-4
	Inktvisringen in beslag	10-12 stuks	10 stuks	3-4	4-5
	Vis (stukjes) in beslag	10-12 stuks	10 stuks	3-4	4-5
	Garnalen	10-12 stuks	10 stuks	3-4	4-5
	Appelbeignets	5 stuks	-	3-4	-
190 °C	Verse frites *) (2e frituurbeurt)	700 gram	-	3-4	-
	Diepvries frites	-	550 gram	-	5-6
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	700 gram	550 gram	3-4	5-6
	Aubergine (schijfjes)	600 gram	-	3-4	-
	Aardappelkroketten	5 stuks	4 stuks	4-5	6-7
	Vlees/viskroketten	5 stuks	4 stuks	4-5	6-7
	Bitterballen	10-12 stuks	10 stuks	3-4	5-6
	Donuts	4-5 stuks	-	5-6	-
	Camembert (gepaneerd)	2-4 stuks	-	2-3	-
	Cordon Blue	2 stuks	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 stuks	-	3-4	-

*) Voor het bereiden van verse patates frites, zie "Tips".

Importante

- Leggete queste istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare la friggitrice verificate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Collegata l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- Pulite accuratamente le parti della friggitrice prima di utilizzarla la prima volta (Vedere "Pulizia").
- Non immergete mai in acqua né risciacquate sotto il rubinetto l'unità di controllo con la resistenza.
- Assicuratevi che la friggitrice sia completamente asciutta prima di riempirla con olio o grasso liquido.
- Di norma, è consigliabile utilizzare olio o grasso liquido speciale per friggitrice, anche se è possibile usare grasso solido. In questo caso, tuttavia, prestate particolare attenzione per evitare schizzi di grasso bollente o sovrariscaldamento della serpentina durante la fusione. (Vedere a tale proposito: "Come usare il grasso solido" e "Consigli".)
- Accendete la friggitrice solo dopo averla riempita d'olio o di grasso liquido.
- Usate soltanto oli e grassi adatti alla friggitrice. Leggete a tale scopo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso ad un livello compreso fra le due tacche riportate all'interno dell'apparecchio. Prima di iniziare a friggere, controllate sempre la quantità d'olio/di grasso contenuta nella friggitrice.
- Uno speciale termostato di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento (Vedere "Sicurezza").
- In questo libretto troverete i quantitativi massimi di cibo che si possono friggere ogni volta. Non superare le quantità massime indicate (Vedere "Tabella").
- Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso. Fate attenzione anche quando aprite il coperchio.
- Tenete la friggitrice fuori dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il piano di lavoro.
- Dopo l'uso, mettete la manopola della temperatura sul valore più basso (ruotate completamente in senso antiorario). Togliete sempre la spina dalla presa di corrente, in modo da permettere il raffreddamento dell'olio o del grasso. Lasciate raffreddare la friggitrice prima di spostarla.
- Nel caso le parti della friggitrice dovessero essere danneggiate, dovranno essere sostituite esclusivamente presso un centro assistenza Philips o un rivenditore autorizzato, in quanto sono necessari utensili e/o pezzi speciali.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.

Descrizione (Fig. 1)

- A** Coperchio
- B** Maniglia del coperchio
- C** Pannello di controllo (asportabile) + resistenza
- D** Termostato
- E** Interruttore ON/OFF
- F** Spia del termostato
- G** Interruttore di sicurezza
- H** Resistenza
- I** Cestello
- J** Maniglia pieghevole del cestello
- K** Recipiente interno asportabile
- L** Tacche d'Indicazione livello olio/grasso
- M** Corpo esterno della friggitrice
- N** Maniglie per il trasporto
- O** Targhetta
- P** Pulsante di "reset"
- Q** Cavo
- R** Scomparto cavo

Sicurezza

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un termostato di sicurezza che spegne automaticamente la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo può verificarsi nel caso di mancanza (o scarsità) di olio o grasso, oppure nel caso di grasso già usato e risolidificato, che non permette alla resistenza di produrre calore in modo sufficientemente rapido.

Nel caso in cui il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio, procedete come segue:

- lasciate raffreddare l'olio o il grasso;
- premete delicatamente il pulsante di reset posto sul retro del pannello di controllo utilizzando un piccolo cacciavite (fig. 2).

A questo punto potete usare nuovamente l'apparecchio.

Interruttore di sicurezza

Grazie all'interruttore di sicurezza posto sul pannello di controllo, la resistenza può essere accesa soltanto se il pannello è stato inserito in modo corretto ("Click!" – Fig. 3).

Zona fredda

Durante la friggitura, le particelle di cibo disperse vengono raccolte sul fondo del recipiente interno. La resistenza si trova leggermente al di sopra del fondo del contenitore interno e inizia a riscaldare l'olio/il grasso che si trova immediatamente sopra: in questo modo l'olio o il grasso che si trovano fra il fondo del recipiente e la resistenza rimangono relativamente freddi (zona fredda). In questo modo, le particelle di cibo non bruciano, permettendo di riutilizzare più volte l'olio o il grasso.

Come usare il grasso solido

Per questo apparecchio, vi consigliamo di usare olio o grassi specifici per frittura. Potete anche usare grasso solidificato, ma in questo caso attenetevi scrupolosamente alle istruzioni fornite qui di seguito per evitare schizzi di olio e il surriscaldamento della friggitrice.

- Se volete usare pezzi di grasso nuovo, fateli sciogliere lentamente in una padella separata, a fuoco basso. Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione, poi inserite la spina nella presa di corrente e accendete la friggitrice (Vedere "La Frittura").
- Riponete a temperatura ambiente la friggitrice contenente grasso solidificato. Nel caso di grasso molto freddo, aumenta il rischio di pericolosi schizzi. Per evitare questo inconveniente (fig. 4), praticate alcuni fori nel grasso utilizzando una forchetta, stando attenti a non danneggiare la resistenza.

Prima di usare la friggitrice per la prima volta

- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulite accuratamente tutte le parti (Vedere "Pulizia").
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e ben stabile.
- Se volete mettere la friggitrice sopra i fornelli della cucina, sotto la cappa di aspirazione, controllate che i rubinetti siano ben chiusi.
- Togliete l'intero cavo dallo scomparto (fig. 5).
- Togliete il coperchio (fig. 6).
- Togliete il cestello dalla friggitrice.
- Mettete la maniglia pieghevole in posizione di

frittura (fig. 7) e agganciatela correttamente nella reticella metallica del cestello (fig. 8).

- Riempite la friggitrice, assicurandovi che sia pulita e asciutta, con olio o grasso liquido o solido (Vedere "Come usare il grasso solido" e "Consigli") fino al livello massimo riportato all'interno del recipiente interno: 4,0 litri d'olio o 3,5 kg di grasso solido (fig. 9).
- Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso!
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Controllate che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.

La frittura

- Accendete la friggitrice mediante l'interruttore ON/OFF (fig. 10).
- Impostate la temperatura desiderata. In caso di dubbi sulla temperatura da utilizzare, fate riferimento alle indicazioni contenute sul pacchetto del cibo da friggere oppure alla tabella riportata in questo libretto.
- A questo punto si accenderà la spia del termostato (fig. 11).
- L'olio o il grasso impiegheranno circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura impostata. La spia del termostato si accenderà e spegnerà più volte durante la fase di riscaldamento. La spia rimarrà accesa fino a quando la resistenza continuerà a riscaldarsi. L'olio o il grasso avranno raggiunto la temperatura giusta quando la spia rimarrà spenta per un po'.
- La stessa procedura vale nel caso vogliate friggere a più riprese: aspettate sempre che la spia si sia spenta prima di iniziare a friggere nuovamente.
- Se usate olio o grasso liquido, potete lasciare il cestello all'interno della friggitrice mentre questa si scalda. Naturalmente, potrete anche lasciare il cestello nella friggitrice contenente del grasso che si è solidificato attorno al cestello stesso.
- Togliete il cestello dalla friggitrice e introducete il cibo da friggere.
- Non superate mai le quantità massime previste per ogni singola frittura, secondo quanto indicato nelle istruzioni per l'uso (vedere "Tabella").
- Immergete il cestello nella friggitrice prestando la massima attenzione (fig. 12).
- Il coperchio serve per proteggere la friggitrice dalla polvere quando l'apparecchio non viene utilizzato. Non usatelo mentre state friggendo!
- Per una doratura più uniforme, sollevate

leggermente il cestello e smuovetelo un paio di volte durante la frittura.

Al termine della frittura

- Non appena il cibo è pronto, sollevate il cestello nella posizione più alta (cioè in "posizione di sgocciolamento") (fig. 13).
- Togliete il cestello dalla friggitrice prestando la massima attenzione. Se necessario, potete anche scuotere leggermente il cestello per eliminare l'olio/il grasso in eccesso.
- Mettete il cibo a scolare in una ciotola o un colapasta rivestito di carta assorbente (ad es. carta da cucina).
- Spegnete la friggitrice mediante l'interruttore ON/OFF e impostate il termostato nella posizione più bassa (ruotate completamente in senso antiorario).
- Se non usate spesso la friggitrice, è meglio riporre l'olio o il grasso (lasciato raffreddare) in bottiglie ben chiuse, da conservare preferibilmente in frigorifero o in un luogo fresco. Riempite le bottiglie utilizzando un colino a maglie fini per eliminare le particelle di cibo rimaste nell'olio/grasso. Per svuotare la friggitrice, togliete il coperchio, il cestello e il pannello di controllo con la resistenza, sollevate il recipiente interno e togliete l'olio/il grasso (Vedere "Pulizia").
- Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciatelo solidificare e riponetelo l'apparecchio senza togliere il grasso (Vedere "Come usare il grasso solido").

Pulizia

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Pulite la friggitrice solo quando il grasso/l'olio si saranno raffreddati. Il grasso solido non dovrebbe essere solidificato.
- Togliete il cestello e il pannello di controllo con la resistenza (fig. 14).
- Mettete il pannello di controllo con la resistenza in un posto sicuro e asciutto.
- Non immergete mai in acqua il gruppo con la resistenza e il cavo di alimentazione. E neppure risciacquateli con acqua! Se necessario, pulite queste parti con un panno umido.
- Estrae il recipiente interno (fig. 15) e togliete l'olio o il grasso.
- Lavate il coperchio, il cestello, il recipiente interno e

la parte esterna della friggitrice in acqua calda saponata. Risciacquate e asciugate con cura. Non usate detergenti abrasivi o caustici o prodotti che potrebbero danneggiare la superficie (spugnette abrasive, prodotti aggressivi, soda ecc.).

Solo mod. HD 6162: le diverse parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.

- Rimontate la friggitrice inserendo le diverse parti nel seguente ordine: recipiente interno, pannello di controllo con resistenza e cestello.
- Sbuccate e ripiegate la maniglia pieghevole all'interno del cestello (fig. 16) per riporre più facilmente la friggitrice.
- Arrotolate il cavo e riponetelo nell'apposito scomparto (fig. 17); inserite la spina nell'apposita cavità.
- Sollevate l'apparecchio utilizzando le maniglie poste sui lati.
- Riponete la friggitrice con il coperchio chiuso, per evitare che la polvere finisca all'interno.

Consigli

Come preparare le patatine fritte

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

- Non usate patate novelle.
- Tagliate le patate a fette spesse e poi a bastoncini. Metteteli in uno scolapasta e risciacquateli bene sotto acqua corrente fredda per evitare che i bastoncini si attacchino tra loro durante la frittura.
- Asciugate i bastoncini con carta da cucina.
- Le patatine fritte vanno preparate in due tempi:
 - prima friggetele a 160°C per 4-6 minuti
 - poi friggetele a 190°C per 2-4 minuti
- Durante la seconda cottura, sollevate e scuotete il cestello di tanto in tanto in modo che le patatine assumano un colore dorato uniforme.
- Le patatine surgelate sono pre-fritte e si possono friggere in una volta sola, seguendo le istruzioni fornite sulla confezione.

Cibi surgelati

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

Per evitare questo inconveniente, attenetevi alle seguenti istruzioni:

- Non immergete porzioni troppo grosse nella friggitrice (Vedere "Tabella").
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti prima di

immergere il cibo da friggere.

- Regolate la manopola del termostato alla temperatura indicata sulla confezione del cibo surgelato o nelle tabelle che seguono. Se questa indicazione non ci fosse, regolate la manopola alla temperatura più alta (190°C).
- Se possibile, lasciate scongelare parzialmente il cibo surgelato a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile.
- Immergete quindi il cibo nell'olio/grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio/grasso bollente possono ribollire e schizzare olio.

Come eliminare i sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo (soprattutto il pesce) possono perdere parte del loro liquido durante la frittura e determinare un'alterazione del sapore dei cibi fritti successivamente nello stesso olio.

Per neutralizzare i sapori sgradevoli, procedete nel modo seguente:

- Riscaldare l'olio/grasso a 160°C e friggete quindi due sottili fette di pane oppure un rametto di prezzemolo. Non appena saranno scomparse le bolle d'aria, togliete il pane o il prezzemolo con una spatola. A questo punto l'olio/grasso avrà di nuovo un sapore neutro.

Consigli nutrizionali

Gli esperti in nutrizione consigliano di utilizzare oli o grassi vegetali oppure contenenti acidi polinsaturi (come l'acido linoleico). Ricordate che questi tipi di olio e grasso perdono le loro caratteristiche molto più rapidamente e devono essere sostituiti più spesso rispetto agli altri per garantire una frittura di ottima qualità. Attenetevi pertanto alle seguenti norme:

- 1 Sostituite regolarmente l'olio/grasso. Se usate la friggitrice soprattutto per preparare le patatine e lo filtrate dopo ogni uso, lo stesso olio/grasso può essere usato 10-12 volte.
- In ogni caso non usatelo per un periodo superiore ai 6 mesi e attenetevi sempre alle istruzioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio/grasso si deteriora più velocemente quando si friggono alimenti ricchi di proteine, come la carne o il pesce.
- Non aggiungete mai olio o grasso fresco a quello usato.
- In ogni caso sostituite completamente l'olio/grasso quando scaldandolo vedete che comincia a sobbollire, quando ha un odore o un gusto sgradevole, quando diventa di colore scuro e/o sciropposo.

Proteggere l'ambiente

Per eliminare l'olio o il grasso usato, la soluzione migliore consiste nel riporli nelle bottiglie in plastica originali provviste di tappo. Per eliminare il grasso solido, raccoglietelo con una spatola (quando è solidificato) e avvolgetelo in un foglio di giornale.

Gettate le bottiglie o il giornale contenente il grasso solido insieme ai rifiuti non biodegradabili, oppure attenetevi alle istruzioni fornite per la raccolta differenziata del vostro paese.

Tabella

Nella tabella sono indicati i tipi di cibo che possono essere preparati nella friggitrice, la temperatura e il tempo di cottura consigliati.

- Nel caso le istruzioni sulla confezione del cibo da cucinare siano diverse da quelle riportate nella tabella, attenetevi alle prime.

Tabella per i modelli HD 6160/62

Temperatura	Tipo di cibo	Q.tà max.		Tempo cottura (minuti)	
		Fresco	Congelato	Fresco/ Parzialm. scongelato*)	Congelato
160 °C	Patatine fritte *) (fatte in casa - (prima cottura)	700 gr.	-	4-6	-
	Pesce (fresco)	500 gr.	-	5-7	-
170 °C	Pollo (filetti)	4-6 pezzi	4-5 pezzi	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4 pezzi	4-5	6-7
	Pancake di patate	-	4 pezzi	-	3-4
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	10-12 pezzi	-	2-3	-
180 °C	Involtini cinesi	3 pezzi	2 pezzi	6-7	10-12
	Crocchette di pollo	10-12 pezzi	10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snack	10-12 pezzi	10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette	8-10 pezzi	-	3-4	4-5
	Bastoncini di pesce	8-10 pezzi	8 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	15-20 pezzi	15 pezzi	2-3	3-4
	Anelli di calamaro	10-12 pezzi	10 pezzi	3-4	4-5
	Pesce (in pastella)	10-12 pezzi	10 pezzi	3-4	4-5
	Gamberetti	10-12 pezzi	10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezzi	-	3-4	-
190 °C	Patatine fritte * (fatte in casa) (2° cottura)	700 gr.	-	3-4	-
	Patatine surgelate	-	550 gr.	-	5-6
	Patatine a fette	600 gr.	550 gr.	3-4	5-6
	Melanzane (fette)	600 gr.	-	3-4	-
	Crocchette di patate	5 pezzi	4 pezzi	4-5	6-7
	Crocchette carne/pesce	5 pezzi	4 pezzi	4-5	6-7
	Ciambelline	4-5 pezzi	-	5-6	-
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	-	2-3	-
	Cordon Bleu	2 pezzi	-	4-5	-
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi	-	3-4	-

* Per la preparazione di patatine fritte fatte in casa, vedere "Consigli"

Importante

- Antes de usar el aparato, lean estas instrucciones junto con las ilustraciones.
- Comprueben que la tensión indicada en la placa de características de la Freidora se corresponde con la existente en su hogar.
- Solo enchufen el aparato a una base de enchufe con toma de tierra.
- Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las partes desmontables de la Freidora (Vean "Limpieza").
- No sumerjan nunca el panel de control con el elemento calefactor en agua ni enjuaguen esas piezas bajo el grifo.
- Asegúrense de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la Freidora con aceite o grasa líquida.
- Les aconsejamos usar aceite para freír o grasa líquida para freír. También pueden usar grasa para freír sólida pero, en ese caso, deben tomar precauciones especiales para evitar que la grasa salpique y el sobrecalentamiento del elemento calefactor (Vean "Cómo usar grasa sólida" y "Consejos").
- No pongan nunca en marcha la Freidora hasta haberla llenado de aceite o grasa líquida.
- Usen sólo tipos de aceite o grasa que contengan agente antiespumante y que sean adecuados para freidoras. Pueden hallar esa información en el embalaje o en la etiqueta.
- Asegúrense de que la Freidora esté, al menos, llena hasta un nivel entre los dos indicaciones de medida situados dentro del depósito. Antes poner en marcha el aparato, comprueben siempre el nivel del aceite o grasa.
- Un dispositivo térmico de protección desconectará el aparato en caso de sobrecalentamiento (Vean "Seguridad").
- En estas instrucciones hallarán las cantidades máximas de alimentos que pueden freír de una vez. No excedan esas cantidades (Vean "Tabla").
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente. Mantengan sus manos y el rostro a una distancia segura del vapor.
- Cuando la usen, mantengan la Freidora fuera del alcance de los niños y no dejen que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Después de haber usado el aparato, lleven el mando de control de la temperatura a su posición más baja (Girándolo completamente en sentido antihorario). Desenchufen la Freidora de la red y dejen que el aceite o grasa se enfrien. No muevan la Freidora hasta que se haya enfriado suficientemente.
- Si se deterioran piezas de este aparato, solo pueden ser sustituidas por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica Philips ya que la reparación requerirá herramientas y/o piezas especiales.
- Conserven estas instrucciones para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa
- B** Empuñadura de la tapa
- C** Panel de control desmontable + Elemento calefactor
- D** Mando de control de la temperatura
- E** Interruptor Paro/Marcha (Off/On)
- F** Lámpara piloto del termostato
- G** Interruptor de seguridad
- H** Elemento calefactor
- I** Cestillo para freír
- J** Empuñadura abatible del cestillo para freír
- K** Depósito desmontable
- L** Indicaciones de medida del nivel de aceite / grasa
- M** Carcasa
- N** Empuñaduras de transporte
- O** Placa de características
- P** Abertura con el botón de rearme (Reset)
- Q** Cable de red
- R** Compartimento para guardar el cable de red

Seguridad

Interruptor térmico de seguridad

El aparato ha sido provisto de un interruptor térmico de seguridad que parará el aparato si este se sobrecalienta. Ello puede suceder si no hay (O no hay suficiente) aceite o grasa en la Freidora o si se funden en la Freidora trozos de grasa sólida, los cuales no dejarán que el elemento calefactor disipe el calor producido con suficiente rapidez.

Cuando el interruptor térmico de seguridad haya parado el aparato, efectúen las siguientes acciones :

- Dejen que se enfríe el aceite o grasa.
- Con un pequeño destornillador, presionen con cuidado el botón de rearme (Reset) situado en la parte trasera del panel de control (fig. 2).

Con ello, el aparato estará de nuevo listo para el uso.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad del panel de control asegura que el elemento calefactor solo puede ponerse en marcha si el panel de control ha sido correctamente insertado (Click)(fig. 3).

Zona fría

Durante la fritura, las partículas sueltas de los alimentos se acumulan en el fondo del depósito. Dado que el elemento calefactor queda situado a una cierta distancia por encima del fondo del depósito y que primero calienta el aceite o grasa por encima de él, el aceite o grasa situado entre el fondo y el elemento calefactor permanece relativamente frío (Zona fría). Ello evita que se quemen las partículas de los alimentos que han ido a parar a esta zona, incrementando así la cantidad de veces que pueden volver a usar el aceite o grasa.

Cómo usar grasa sólida

Les aconsejamos que en este aparato usen aceite para freír o grasa líquida para freír. También pueden usar grasa sólida para freír pero, si lo hacen, deben tomar la siguientes precauciones para evitar las salpicaduras de grasa y el sobrecalentamiento del aparato :

- Si desean usar nuevos bloques de grasa, fúndanlos lentamente en una sartén normal puesta al fuego lento. Viertan cuidadosamente la grasa fundida en la Freidora, enchufen el aparato y pónganlo en marcha (Ver "Fritura").
- Guarden la Freidora, con la grasa resolidificada todavía en ella, a temperatura ambiente. Si la grasa adquiere una temperatura muy fría, puede empezar a salpicar al fundirse. Para evitarlo hagan, con un tenedor, algunos agujeros en la grasa resolidificada (fig. 4). Al hacerlo, tengan cuidado de no deteriorar el elemento calefactor.

Antes de la fritura

- Antes de usarla por vez primera, laven a fondo todas las piezas desmontables de la Freidora (Vean "Limpieza").
- Coloquen el aparato sobre una superficie horizontal, lisa y estable.
- Si desean colocar la Freidora encima de la cocina, debajo de la campana extractora, primero comprueben que los quemadores de la cocina hayan sido apagados.
- Saquen todo el cable de red del compartimento para guardarlo (fig. 5).
- Quiten la tapa (fig. 6).
- Quiten el cestillo de la Freidora.
- Pongan la empuñadura abatible en posición de fritura (fig. 7) y fijenla adecuadamente al cendal

metálico del cestillo (fig. 8).

- Llenen la Freidora sec y vacía con aceite, grasa líquida o grasa sólida fundida (Vean “Cómo usar grasa sólida” y “Consejos”) hasta la indicación superior de medida del nivel del depósito :
4'- litros de aceite o,
3'5 kg de grasa sólida (fig. 9).
- ¡ No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite o grasa !
- Enchufen el aparato a la red.
- Asegúrense de que el cable de red no toque partes calientes del aparato.

Fritura

- Mediante el interruptor Paro/Marcha (Off/On), pongan en marcha la Freidora (fig. 10).
- Ajusten el mando de control de la temperatura a la temperatura requerida. Para elegir la temperatura correcta, consulten el embalaje del alimento a ser freído o la tabla de estas instrucciones de uso.
- La lámpara piloto del termostato se encenderá. Entre 10 y 15 minutos, el aceite o grasa habrá alcanzado la correcta temperatura.
- Mientras el aparato esté calentándose, la lámpara piloto del termostato se apagará y encenderá algunas veces. La lámpara piloto permanecerá encendida durante todo el tiempo que el elemento calefactor se esté calentando. Si la lámpara piloto se apaga durante un cierto tiempo, el aceite o grasa ha alcanzado la temperatura prefijada.
- El mismo procedimiento es de aplicación si desean freír una cierta cantidad de porciones seguidas, por lo cual esperen hasta que la lámpara piloto se haya apagado durante un cierto tiempo antes de empezar a freír la siguiente porción.
- Si están usando aceite o grasa líquida, pueden dejar el cestillo en la Freidora mientras esta se calienta. Por supuesto, también pueden dejar el cestillo en la Freidora si esta contiene grasa que se haya solidificado alrededor del cestillo.
- Saquen el cestillo de la Freidora y pongan en él los alimentos a freír.
- No excedan nunca las cantidades máximas de alimentos a ser freídos de una vez que se indican en estas instrucciones de uso (Vean “Tabla”).
- Introduzcan con cuidado el cestillo en la Freidora (fig. 12).
- La tapa tiene por objeto mantener la Freidora libre de polvo cuando no se use. No pongan la tapa sobre la Freidora durante el proceso de fritura.
- Para obtener unos resultados de la fritura

uniformemente dorados, saquen el cestillo fuera del aceite o grasa unas pocas veces y sacudan cuidadosamente el contenido.

Después de la fritura

- Cuando los alimentos estén adecuadamente fritos, fijen el cestillo en su posición más alta, la posición de escurrido (fig. 13).
- Levanten cuidadosamente el cestillo fuera del depósito y, si es necesario, agítenlo sobre la Freidora para eliminar el exceso de aceite o grasa.
- Pongan los alimentos fritos en un recipiente o en un colador con papel absorbedor de grasa (Por ejemplo, un papel de cocina).
- Mediante el interruptor Paro/Marcha (Off/On), paren la Freidora y lleven el mando de la temperatura a su posición más baja, girándolo al máximo en sentido antihorario
- Si no usan la Freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden, después de haberlo dejado enfriar, el aceite o grasa líquida en botellas bien cerradas, preferiblemente en la nevera o en un lugar frío. Llenen las botellas vertiendo en ellas el aceite o grasa a través de un tamiz fino a fin de eliminar las partículas de alimentos. Para vaciar la Freidora, quiten la tapa, el cestillo para freír y el panel de control con el elemento calefactor, saquen el depósito del interior de la Freidora y viertan el aceite o grasa (Vean “Limpieza”).
- Si la Freidora contiene grasa sólida, dejen que se solidifique en la Freidora y guárdenla con la grasa en ella (Vean “Cómo usar grasa sólida”).

Limpieza

- Desenchufen el aparato
- Esperen a que el aceite o la grasa se hayan enfriado suficientemente antes de empezar a limpiar la Freidora. La grasa sólida no debería haberse solidificado todavía.
- Quiten el cestillo para freír y el panel de control con el elemento calefactor (fig. 14).
- Pongan el panel de control con el elemento calefactor en un lugar seco y seguro.
- **¡ No sumerjan nunca el panel de control con el elemento calefactor en agua ni enjuaguen esas piezas bajo el grifo !**
Si es necesario, limpien esas piezas con un paño húmedo.
- Saquen el depósito del aparato (fig. 15) y quiten el

aceite o la grasa.

- Limpian la tapa, el cestillo para freír y el depósito en agua caliente jabonosa, enjuáguenlos con agua limpia y séquenlos adecuadamente. No usen agentes limpiadores cáusticos o abrasivos o materiales tales como sosa limpiadora, líquido fregador o polvo o almohadillas limpiadoras para limpiar las piezas.
Solo en el modelo HD 6162 : Las piezas pueden lavarse en un lavavajillas.
- Vuelvan a montar las piezas de la Freidora en el orden siguiente :
Depósito
Panel de control con el elemento calefactor y Cestillo para freír
- Soltándola de su tendal metálico y doblándola dentro del cestillo de freír (fig. 16), pongan la empuñadura abatible en posición de almacenamiento
- Enrollen el cable de red, vuélvanlo a poner en el compartimento para guardarlo (fig. 17) y coloquen la clavija en el alojamiento especial.
- Levanten el aparato usando las empuñaduras de transporte situadas a ambos lados de la Freidora.
- Guarden la Freidora con la tapa cerrada. De este modo, el interior de la Freidora permanecerá limpio y sin polvo.

Consejos

Cómo hacer patatas fritas a la francesa en casa

Del siguiente modo, pueden hacer las más sabrosas y crujientes patatas fritas a la francesa :

- Preferiblemente, usen patatas firmes.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos.
Lávenlos con agua fría. Con ello evitarán que se peguen entre si durante la fritura.
- Sequen cuidadosamente los palitos.
- Frían siempre las patatas fritas a la francesa hechas en casa en dos etapas :
 - Primera : A 160 °C durante 4 - 6 minutos.
 - Segunda : A 190 °C durante 2 - 4 minutos.
- Para un resultado uniformemente dorado, saquen el cestillo de la Freidora unas pocas veces durante la segunda etapa y denles una sacudida a las patatas.
- Las patatas fritas a la francesa congeladas ya están prefritas y solo deben freírlas una vez de acuerdo con las instrucciones del embalaje.

Alimentos ultracongelados

Los alimentos sacados del congelador (Entre -16 y -18 °C) enfriarán de modo notable el aceite o la grasa al introducirlos en ellos.

Si no se secan en seguida, los alimentos pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo, tomen las siguientes medidas :

- No frian porciones demasiado grandes de alimentos de una vez (Vean "Tabla")
- Calienten el aceite durante, al menos, 15 minutos antes de introducir una porción de alimentos en él.
- Ajusten el mando de control de la temperatura de acuerdo con las tablas de estas instrucciones o del embalaje del alimento a freír. Si no hay instrucciones para el alimento que deseen freír, seleccionen una temperatura de 190 °C.
- Preferiblemente, dejen que los alimentos ultracongelados se descongelen, al menos parcialmente, a temperatura ambiente antes de freírlos.
Eliminen, tanto como sea posible, el hielo y el agua de los alimentos antes de ponerlos en la Freidora.
- Introduzcan muy lentamente los alimentos en el aceite o grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite o grasa caliente formen burbujas violentamente.

Cómo deshacerse de sabores indeseados

Ciertas clases de alimentos (especialmente, el pescado) pueden perder algún jugo mientras se fríen. Esos jugos, que acaban en el aceite o grasa, pueden afectar el sabor y el olor de los alimentos que se frían a continuación en el mismo aceite o grasa. Para neutralizar el sabor del aceite o grasa, hagan lo siguiente :

- Calienten la Freidora hasta 160 °C y pongan dos rebanadas de pan o unas pocas hojas de perejil en el aceite o grasa.
Esperen hasta que no aparezcan más burbujas y saquen entonces el pan o el perejil de la Freidora con una espátula. El sabor del aceite o grasa volverá a ser neutro.

Una saludable dieta

Los especialistas en el campo de los alimentos y bebidas saludables aconsejan el uso de aceites o grasas vegetales que contengan ácidos grasos no saturados (Como el ácido linoleico). Sin embargo, esos aceites y grasas pierden sus buenas cualidades más rápidamente que los demás, por lo cual deben ser renovados más a menudo.

Sean constantes en seguir las siguientes líneas maestras:

- Cambien regularmente el aceite o grasa. Si usan principalmente la Freidora para preparar patatas fritas a la francesa y tamizan el aceite o grasa después de cada uso, podrán usar el aceite o grasa de 10 a 12 veces. De todos modos, no los usen durante más de 6 meses y sigan siempre las instrucciones del embalaje.
- Como regla, el aceite o grasa se mantienen menos si frien alimentos ricos en proteínas como la carne y el pescado.
- No añadan aceite o grasa fresca al aceite o grasa usada.
- Reemplacen el aceite si empieza a hacer espuma al calentarse, cuando tenga un olor o sabor fuerte o cuando se torne oscuro y / o como un jarabe.

Medio Ambiente

Lo mejor es deshacerse del aceite o grasa líquida usados volviéndolos a verter en la botella original de plástico con su tapón original. Pueden deshacerse de la grasa sólida dejándola solidificar y sacándola de la Freidora mediante una espátula y envolviéndola en un periódico.

Pongan las botellas de aceite o el periódico en un contenedor para basura no compostable o desháganse de ellos de acuerdo con las normas de su país.

Tabla

La tabla indica que cantidad de un determinado tipo de alimento puede ser frito de una vez y que temperatura y tiempo de preparación deben ser elegidos.

- Si las instrucciones del embalaje del alimento a ser preparado difieren de las de la tabla, sigan siempre las instrucciones del embalaje.

Tabla para os modelos HD 6160/62

Temperatura	Tipo de fritura	Cantidad máxima por preparación		Tiempo de fritura (minutos)	
		Descongelada	Congelada	Fresco o parcialmente descongelado	Congelado
160 °C	Patatas fritas a la francesa hechas en casa *) (Primer ciclo de fritura)	700 gramos	-	4-6	-
	Pescado fresco	500 gramos	-	5-7	-
170 °C	Pollo (muslos)	4-6 piezas	4-5 piezas	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5 piezas	4 piezas	4-5	6-7
	Tartitas de patata	-	4 piezas	-	3-4
	Fritos de vegetales (Setas, coliflor)	10-12 piezas	-	2-3	-
180 °C	Rollos de primavera chinos	3 piezas	2 piezas	6-7	10-12
	Pepitas de pollo	10-12 piezas	10 piezas	3-4	4-5
	Bocadillitos	10-12 piezas	10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas de carne	8-10 piezas	-	3-4	4-5
	Deditos de pescado	8-10 piezas	8 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	15-20 piezas	15 piezas	2-3	3-4
	Calamares a la romana	10-12 piezas	10 piezas	3-4	4-5
	Pescado rebozado (A trozos)	10-12 piezas	10 piezas	3-4	4-5
	Camarones	10-12 piezas	10 piezas	3-4	4-5
	Fritos de manzana	5 piezas	-	3-4	-
190 °C	Patatas fritas a la francesa hechas en casa*) (Segundo ciclo de fritura)	700 gramos	-	3-4	-
	Patatas fritas a la francesa congeladas	-	550 gramos	-	5-6
	Crisps(Rebanadas de patata muy finas)	700 gramos	550 gramos	3-4	5-6
	Berenjena (A rebanadas)	600 gramos	-	3-4	-
	Croquetas de patata	5 piezas	4 piezas	4-5	6-7
	Croquetas de carne o pescados	5 piezas	4 piezas	4-5	6-7
	Buñuelos	4-5 piezas	-	5-6	-
	Camembert (Rebozado)	2-4 piezas	-	2-3	-
	Escalopa con jamón y queso	2 piezas	-	4-5	-
	Schnitzel vienés	2 piezas	-	3-4	-

*) Para la preparación de patatas fritas a la francesa hechas en casa vean “Consejos”.

Importante

- . Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, leia atentamente este modo de emprego, acompanhando a leitura com as ilustrações fornecidas.
- . Antes de ligar, verifique primeiro se a voltagem indicada na placa de tipo corresponde à corrente eléctrica de sua casa.
- . Ligue sempre numa tomada com terra.
- . Lave cuidadosamente as peças desmontáveis da fritadeira antes de a utilizar pela primeira vez (ver secção 'Limpeza').
- . Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência em água nem enxague estes componentes à torneira.
- . Certifique-se que as várias peças estão bem secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- . Aconselha-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar. Também se pode usar gordura sólida para fritar mas, neste caso, há que tomar algumas precauções extra para evitar que a gordura salpique e a resistência aqueça demasiado (vidé secções 'Utilização de gordura sólida' e 'Sugestões').
- . Não ligue a fritadeira sem antes ter enchido a cuba com óleo ou gordura líquida.
- . Utilize apenas óleos ou gorduras que não produzam espuma e que sejam recomendados para uma fritura a elevadas temperaturas. Esta informação encontra-se nas embalagens dos produtos.
- . Encha sempre com óleo ou gordura até ao nível situado entre as duas marcas indicadoras no interior da cuba. Antes de ligar a fritadeira, verifique sempre o nível do óleo ou da gordura.
- . Um fusível térmico de segurança desliga automaticamente o aparelho se houver sobreaquecimento (vidé 'Segurança').
- . As quantidades máximas indicadas nas tabelas deste manual não devem ser excedidas (vidé 'Tabelas').
- . Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor.
- . Mantenha sempre a fritadeira fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver a utilizá-la e não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.
- . Quando terminar, coloque o botão da temperatura na posição mais baixa (todo para a esquerda). Desligue a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o óleo ou gordura. Não desloque a fritadeira antes de ter arrefecido o suficiente.
- . Se houver peças danificadas, só deverão ser substituídas pela Philips ou pelos seus concessionários autorizados, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.
- . Guarde estas instruções para uma eventual consulta futura.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa
- B** Pega da tampa
- C** Painel de controlo destacável + resistência
- D** Selector da temperatura
- E** Botão 'on/off' (ligar/desligar)
- F** Lâmpada piloto do termostato
- G** Botão de segurança
- H** Resistência
- I** Cesto de fritar
- J** Pega dobrável do cesto de fritar
- K** Cuba interior destacável
- L** Marcas indicadoras do nível de óleo/gordura
- M** Corpo da fritadeira
- N** Pegas para transporte
- O** Placa de tipo
- P** Abertura com botão de 'reinício'
- Q** Cabo de alimentação
- R** Compartimento para o cabo

Segurança

Fusível térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um fusível térmico que desliga automaticamente a fritadeira em caso de sobreaquecimento. Esta situação poderá ocorrer se a fritadeira não tiver óleo ou gordura, ou se estes não forem suficientes, ou se estiver a derreter pedaços de gordura sólida, o que impedirá a resistência de dispersar o calor produzido com a rapidez necessária.

Se o fusível térmico desligar a máquina, proceda da seguinte forma:

- Deixe o óleo ou a gordura arrefecerem;
- Servindo-se de uma chave de parafusos pequena, prima o botão de 'reset' (reinicialização) na parte posterior do painel de controlo (fig. 2).

A fritadeira estará pronta para voltar a ser usada.

Interruptor de segurança

O interruptor de segurança do painel de controlo é garantia que a resistência só se ligará se o painel estiver correctamente posicionado ('Clique!') (fig. 3).

Zona fria

Durante a fritura, as partículas soltas dos alimentos juntam-se no fundo da cuba interior. Uma vez que a resistência está situada a alguma distância acima do fundo da cuba e aquece primeiro o óleo ou a gordura que estão por cima, o óleo ou a gordura entre o fundo da cuba e a resistência ficam relativamente frios (zona fria). Deste modo, as partículas soltas dos alimentos que ficam nessa zona não se queimam, permitindo que o óleo ou a gordura possam ser utilizados um maior número de vezes.

Utilização de gordura sólida

Aconselha-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar. No entanto, também se poderá usar gordura sólida para fritar mas, neste caso, os cuidados devem ser redobrados, sobretudo com os salpicos de gordura e com a possibilidade de um eventual sobreaquecimento da fritadeira:

- Se quiser utilizar pedaços novos de gordura, derreta-os lentamente em forno moderado numa panela normal. Com cuidado, deite a gordura derretida para dentro da fritadeira, introduza a ficha na tomada de corrente e ligue a fritadeira (vidé 'Para fritar').
- Guarde a fritadeira com a gordura solidificada à temperatura ambiente. Se a gordura ficar muito fria, poderá começar a esguichar quando é derretida. Para evitar que isso aconteça, espete a gordura solidificada com um garfo (fig. 4). Tenha cuidado para não tocar e estragar a resistência.

Antes da primeira utilização

- Lave cuidadosamente as peças desmontáveis da fritadeira antes de se servir dela pela primeira vez (vidé 'Limpeza').
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, debaixo do exaustor, não se esqueça de verificar primeiro se as bocas do fogão estão todas apagadas.
- Desenrole todo o fio do respectivo compartimento (fig. 5).
- Tire a tampa (fig. 6).
- Retire o cesto para fora da fritadeira.
- Coloque a pega dobrável na posição de fritar (fig. 7)

- e prenda-a na rede metálica do cesto (fig. 8).
- Encha a fritadeira, seca e vazia, com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida (vide 'Utilização de gordura sólida' e 'Sugestões') até à marca indicadora superior da cuba: 4 litros de óleo ou 3.5 kg de gordura sólida (fig. 9).
 - **Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura!**
 - Ligue a ficha à tomada de corrente.
 - Não deixe o cabo de alimentação em contacto com as partes quentes do aparelho.

Para fritar

- Ligue a fritadeira no interruptor 'on/off' (ligar/desligar) (fig. 10).
- Rode o botão de controlo da temperatura para a posição desejada. Para mais informações sobre a temperatura correcta, leia as instruções da embalagem do alimento que for fritar ou as tabelas deste modo de emprego.
- A lâmpada piloto do termostato acende-se (fig. 11). O óleo ou a gordura ficarão à temperatura certa passados 10 a 15 minutos.
- Enquanto a fritadeira estiver a aquecer, a lâmpada piloto do termostato acende e apaga várias vezes. A lâmpada piloto permanece acesa enquanto a resistência estiver em aquecimento. Quando a lâmpada ficar apagada durante algum tempo será sinal que o óleo ou a gordura já atingiu a temperatura seleccionada.
- O mesmo procedimento se aplica quando quiser fazer várias frituras seguidas. Deverá aguardar que a lâmpada piloto se mantenha apagada durante algum tempo antes de recomeçar cada nova fritura.
- Se utilizar óleo ou gordura líquida, poderá deixar o cesto dentro da cuba enquanto a fritadeira estiver a aquecer. Também poderá deixar o cesto dentro da cuba se a fritadeira tiver gordura solidificada à volta do cesto.
- Retire o cesto da fritadeira e coloque nele os alimentos a fritar.
- Nunca exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas neste modo de emprego (vide 'Tabelas').
- Introduza o cesto na fritadeira com todo o cuidado (fig. 12).
- A tampa serve para manter a fritadeira sem pó quando não está a ser utilizada. Não coloque a tampa na fritadeira quando esta estiver em funcionamento.
- Para obter fritos bem douradinhos, levante o cesto

do óleo ou da gordura várias vezes e sacuda-o ligeiramente durante a fritura.

Quando terminar de fritar

- Quando os alimentos já estiverem bem fritos, prenda o cesto na posição mais elevada: a posição de escorrer (fig. 13).
- Levante cuidadosamente o cesto e retire-o da fritadeira. Se necessário, sacuda-o sobre a fritadeira para retirar o excesso de óleo ou de gordura.
- Coloque os alimentos num recipiente ou num passador com papel absorvente (p.ex. papel de cozinha).
- Desligue a fritadeira no interruptor 'on/off' e rode o selector da temperatura para a posição mais baixa (todo para a esquerda).
- Se não utilizar a fritadeira com frequência, será melhor guardar o óleo ou a gordura líquida, depois de frios, em garrafas bem fechadas, de preferência no frigorífico ou em local fresco. Deite o óleo ou a gordura nas garrafas utilizando um passador fino para coar as partículas de comida. Para esvaziar a fritadeira, retire-lhe a tampa, o cesto e o painel de controlo com a resistência, levante a cuba do interior da fritadeira e deite fora o óleo ou a gordura ('Limpeza').
- Se houver gordura sólida na fritadeira, deixe-a solidificar primeiro antes de guardar a fritadeira (vide 'Utilização de gordura sólida').

Limpeza

- Retire primeiro a ficha da tomada de corrente.
- Antes de proceder à limpeza da fritadeira, deixe primeiro arrefecer o óleo ou a gordura. A gordura sólida não deverá estar já solidificada.
- Retire o cesto de fritar e o painel de controlo com a resistência (fig. 14).
- Coloque o painel de controlo com a resistência em local seguro e seco.
- Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência dentro de água nem enxague estes elementos à torneira! Se for necessário, limpe estas peças com um pano húmido e/ou com papel de cozinha.
- Levante a cuba do interior da fritadeira (fig. 15) e retire o óleo ou a gordura.
- Lave a tampa, o cesto e a cuba numa sabonária de água quente. Enxague bem com água limpa e seque-

os bem. Não utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos, como soda cáustica, líquidos, pós ou esfregões abrasivos para lavar as peças.

Apenas no modelo HD 6162: as peças da fritadeira também podem ser lavadas na máquina.

- Volte a colocar as peças na fritadeira, pela seguinte ordem: cuba interior, painel de comandos com a resistência e cesto de fritar.
- Desencaixe a pega dobrável da rede metálica e dobre-a sobre o cesto de fritar (fig. 16).
- Enrole o cabo de alimentação e coloque-o no compartimento próprio (fig. 17). Introduza a ficha no encaixe respectivo.
- Levante a fritadeira pelas pegadas de transporte situadas de ambos os lados.
- Guarde a fritadeira com a tampa fechada. Deste modo, o interior da fritadeira manter-se-á limpo e sem pó.

Sugestões

Batatas fritas em palitos

Para obter as melhores e mais estaladiças batatas fritas:

- Utilize, de preferência, batatas boas e bem rijas.
- Corte as batatas em rodela grossas e depois em palitos. Passe os palitos por água fria; deste modo, os palitos não se agarram uns aos outros durante a fritura.
- Enxugue muito bem os palitos.
- As batatas fritas devem ser preparadas em duas fases:
 - primeiro a 160 °C durante 4-6 minutos;
 - depois, a 190 °C por mais 2-4 minutos.
- Na segunda fase e para obter um dourado mais uniforme, levante e sacuda o cesto de fritar várias vezes durante a fritura.
As batatas congeladas já tiveram um fritura prévia. Por isso, frite-as de acordo com as instruções da respectiva embalagem

Alimentos congelados

Os alimentos retirados do congelador do frigorífico (-16 a -18 °C) arrefecem rapidamente o óleo/gordura quando introduzidos na cuba. Uma vez que a temperatura não é a adequada, poderão absorver demasiada gordura ou óleo.

Para evitar essa situação, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes porções de cada vez (vide 'Tabelas').
- Deixe o óleo aquecer durante 15 minutos antes de

recomeçar a fritura.

- Coloque o selector de temperatura conforme as indicações da embalagem dos alimentos congelados. Se a embalagem não fornecer tais indicações, coloque o botão na temperatura mais elevada (190 °C).
- De preferência, deixe descongelar os alimentos parcialmente à temperatura ambiente antes de os fritar. Retire o máximo possível de gelo e água dos alimentos antes de os colocar na fritadeira. Deite os alimentos congelados no óleo ou na gordura com muito cuidado para evitar que o óleo ou a gordura comecem a borbulhar com violência.

Como evitar sabores desagradáveis

Alguns alimentos, especialmente o peixe, poderão perder algum líquido quando estão a fritar. Esses sucos poderão afectar o cheiro e o sabor dos alimentos que venham a ser fritos mais tarde nesse mesmo óleo/gordura.

Para neutralizar o sabor do óleo ou da gordura, proceda da seguinte forma:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 160 °C. Em seguida, frite duas fatias finas de pão ou umas folhinhas de salsa. Aguarde até todas as bolhas de ar terem desaparecido e retire o pão ou a salsa com uma espátula. O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Alimentação saudável

Os especialistas de saúde na área da alimentação recomendam a utilização de gorduras e óleos vegetais que contenham ácidos polinsaturados (como o ácido linoleico). Contudo, estes tipos de gordura e de óleo devem ser mudados com uma maior regularidade para manterem as suas qualidades. Siga as seguintes indicações:

- Substitua o óleo ou a gordura regularmente. Se utilizar a fritadeira sobretudo para fritar batatas e se coar o óleo ou a gordura após cada utilização, esse óleo ou gordura poderá ser utilizado 10 a 12 vezes.
- Contudo, nunca deverá utilizá-lo durante mais de seis meses e seguindo sempre as instruções das embalagens.
- Regra geral, o óleo/gordura duram menos tempo se fritar alimentos que contenham muitas proteínas, como a carne e o peixe.
- Nunca misture óleo/gordura novos com óleo/gordura já usados.
Mude o óleo logo que este começar a ganhar espuma quando aquecido, se tiver um sabor ou um cheiro fortes ou se estiver escuro ou axaropado.

Meio ambiente

É sempre preferível deitar o óleo ou a gordura líquida já usados nos seus recipientes originais, devidamente tapados. A gordura sólida deverá solidificar primeiro antes de ser retirada da cuba com o auxílio de uma espátula. Em seguida, embrulhe-a em papel de jornal. Coloque as garrafas de óleo ou o jornal com a gordura num contentor próprio para lixos não degradáveis ou proceda de acordo com as normas em vigor no país.

Tabelas

As tabelas indicam os tipos de alimentos que podem ser preparados na sua fritadeira, bem como as temperaturas e tempos de preparação a seleccionar.

- Se as instruções das embalagens dos produtos a preparar diferirem das tabelas, deverá seguir sempre o que for indicado nas embalagens.

Tabela para os modelos HD 6160/62

Temperatura	Topo de alimento	Quantidade máx. por preparação		Tempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco ou parcialmente descongelado	Congelado
160 °C	Batatas fritas aos palitos*) (1ª fritura)	700 gr	-	4-6	-
	Peixe fresco	500 gr	-	5-7	-
170 °C	Galinha (perna)	4-6 unidades	4-5 unidades	12-15	15-20
	Bolinhos de queijo	5 unidades	4 unidades	4-5	6-7
	Mini-panquecas de batata	-	4 unidades	-	3-4
	Legumes fritos (cogumelos, couve-flôr)	10-12 unidades	-	2-3	-
180 °C	Crepes chineses	3 unidades	2 unidades	6-7	10-12
	Peitos de galinha	10-12 unidades	10 unidades	3-4	4-5
	Mini-snacks	10-12 unidades	10 unidades	3-4	4-5
	Almôndegas	8-10 unidades	-	3-4	4-5
	Filetes de peixe	8-10 unidades	8 unidades	3-4	4-5
	Mexilhão	15-20 unidades	15 unidades	2-3	3-4
	Calamares	10-12 unidades	10 unidades	3-4	4-5
	Peixe em polme	10-12 unidades	10 unidades	3-4	4-5
	Camarão	10-12 unidades	10 unidades	3-4	4-5
	Fritos de maçã	5 unidades	-	3-4	-
190 °C	Batatas fritas em palitos*) (2ª fritura)	700 gr	-	3-4	-
	Batatas fritas congeladas	-	550 gr	-	5-6
	Batata palha	600 gr	550 gr	3-4	5-6
	Beterraba às rodelas	600 gr	-	3-4	-
	Croquetes de batata	5 unidades	4 unidades	4-5	6-7
	Croquetes de carne/peixe	5 unidades	4 unidades	4-5	6-7
	Donuts	4-5 unidades	-	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 unidades	-	2-3	-
	Escalopes recheados de fiambre e queijo	2 unidades	-	4-5	-
	Salsichas alemãs	2 unidades	-	3-4	-

*) Para a preparação de batatas fritas em palitos, consulte o capítulo "Sugestões".

Önemli

- Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyunuz ve resimlere bakınız.
- Fritözün üzerindeki levhada yazılı voltaj ile evinizdeki voltajın aynı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takarak kullanınız.
- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce tüm parçalarını iyice temizleyiniz. (bkz. Temizlik)
- Isıtma elemanlı kumanda panosunu suya sokmayınız veya akar suyun altında tutmayınız.
- Fritözü yağ ile doldurmadan önce cihazın tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Size sadece sıvı kızartma yağı kullanmanızı tavsiye ediyoruz. İsterseniz katı kızartma yağı da kullanabilirsiniz, fakat o zaman bu yağın sıçramaması ve ısıtma elemanının aşırı derecede ısınmaması için ek önlemler almanız gerekecektir. (bkz. “Katı yağ” ve “Tavsiyeler”)
- Fritözü tamamen yağ ile doldurduktan sonra çalıştırınız.
- İçinde köpürme yapan madde içermeyen ve derin kızartmaya uygun yağ çeşitlerini kullanınız. Bu bilgiyi yağların ambalaj veya etiketlerinde görebilirsiniz.
- Fritözü en az iç kabın iç tarafında bulunan iki adet işaretin arasına gelecek bir seviyede doldurmaya dikkat ediniz. Cihazı kullanmaya başlamadan önce, her zaman bu yağ seviyesini kontrol ediniz.
- Aşırı bir ısınma halinde cihazın içindeki termal emniyet sigortası cihazı otomatik olarak kapatacaktır. (bkz. Emniyet)
- Bu talimatları okuyarak, bir seferde ne kadarlık bir yiyeceği kızartabileceğinizi göreceksiniz. Gösterilen bu miktarı aşmayınız. (Tabloya bakınız)
- Kızartma sırasında cihazdan sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzak tutunuz.
- Cihazı kullanırken çocuklardan uzak tutunuz ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayınız.
- Cihazı kullanıp işinizi bitirdikten sonra, ısı kontrol düğmesini en düşük ayara getiriniz. (tamamen sola döndürünüz) Elektrik kordonunu prizden çekiniz ve fritözün içindeki yağı soğumaya bırakınız. Fritöz tamamen soğuyana kadar yerinden kaldırmayınız.
- Eğer cihazın parçalarında bir hasar varsa, bunların onarım işlemi özel alet ve/veya parça gerektireceğinden, sadece Philips veya Philips'in tayin ettiği yetkili bir servis tarafından değiştirilebilir.
- Bu kullanım kılavuzunu ileride bakmak için özenle saklayınız.

Genel Açıklama (şek. 1)

- A **Kapak**
- B **Kapak tutanağı**
- C **Yerinden sökülebilir kumanda panosu+ısıtma elemanı**
- D **Isı kontrolü**
- E **Açma/kapama düğmesi**
- F **Termostat üzerindeki uyarı ışığı**
- G **Emniyet düğmesi**
- H **Isıtma elemanı**
- I **Kızartma sepeti**
- J **Kızartma sepetinin katlanabilen sapı**
- K **Yerinden sökülebilir iç kap**
- L **Yağ seviyesi göstergesi**
- M **Gövde**
- N **Taşıma sapları**
- O **Tip plakası**
- P **Reset adlı tuş ile açma**
- Q **Kordon**
- R **Kordon muhafaza yuvası**

Emniyet

Termal emniyet sigortası

Termal emniyet sigortası, aşırı bir ısınma söz konusu olduğunda cihazı otomatik olarak kapatır. Fritözün içinde yeteri kadar yağ bulunmuyorsa veya katı yağ kütlelerin eritilmesinden dolayı ısıtma elemanının ürettiği ısıyı kısa sürede dışarıya verilemiyorsa bu durumla karşılaşılabilir.

Termal emniyet sigortasının, cihazı devre dışı etmesi halinde aşağıdaki adımları atınız:

- İçindeki yağıın soğumasını bekleyiniz
- Kumanda panosunun arkasındaki "reset" adlı tuşa küçük bir tornavida ile basınız. (şekil 2)

Cihaz tekrar kullanıma hazırdır.

Emniyet düğmesi

Kumanda panosundaki emniyet düğmesi, sadece ısıtma elemanının kumanda panosunun doğru biçimde yerleşmesinden sonra çalışmaya başlamasını sağlar. ("Click") (şek. 3)

Soğuk bölge

Kızartma sırasında, küçük yiyecek tortuları iç kabın dibinde toplanır. Isıtma elemanı, iç kabın tabanından biraz yükseğe yerleştirilmiştir olduğundan ve genellikle üstündeki yağ ısıttığından, iç kap ile ısıtma elemanı arasındaki yağ nispeten daha soğuk kalır. (soğuk bölge) Bu, buraya toplanan yiyecek parçacıklarının yanmasını önler, dolayısıyla yağın birden fazla defa kullanım sayısını arttırır.

Katı yağ kullanımı

Bu cihazda kızartma yağı veya sıvı yağ kullanmanız tavsiye edilir. İsterseniz katı kızartma yağları da kullanabilirsiniz fakat böyle yaparsanız, yağın sıçramaması ve cihazın aşırı ısınmaması için aşağıdaki tedbirleri almanız gerekmektedir:

- Eğer yeni yağ kütleleri kullanmak istiyorsanız, bunları normal bir tava içinde düşük ısıda yavaş yavaş eritiniz. Eritilen bu yağı dikkatlice fritözün içine dökünüz, fişi prize takınız ve fritözü açınız. (bkz. Kızartma)
- Fritözü, içindeki katılaştırmış yağla birlikte oda ısısında tutunuz. Eğer yağ çok soğursa, kızartıldığında tekrar sıçramaya başlayabilir. Bunu önlemek için tekrar katılaştıran yağla çatal ile delikler açınız. (şekil 4) Bunu yaparken, ısıtma elemanına zarar vermemek için dikkatli olunuz.

Kızartmaya başlamadan önce

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce fritözün tüm parçalarını iyice temizleyin ve kurulayınız.(bkz. Temizlik)
- Cihazı yatay, düz ve sarsıntısız bir yere yerleştiriniz.
- Eğer fritözü ocağın üstüne, aspiratörün tam altına yerleştirmek istiyorsanız, ocağın düğmelerinin kapalı olmasından emin olunuz.
- Elektrik kordonunu yuvasından tamamen çıkartınız. (şek. 5).
- Kapağı kaldırınız. (şek. 6)
- Kızartma sepeti fritözden çıkartınız.
- Katlanan sapı kızartma pozisyona getiriniz (şek. 7) ve sepetin tellerine doğru bir şekilde takın. (şek. 8)
- Kuru ve boş fritözü yağ, sıvı yağ veya eritilmiş katı yağla (bkz. Katı yağ kullanımı ve Tavsiyeler) iç kabın üzerindeki işarete kadar doldurunuz. 4.0 litre sıvı veya 3.5 litre katı yağ (şek. 9)
- Birbirinden farklı iki yağı asla karıştırmayınız!

- Fişi prizine takınız.
- Elektrik kordonunu cihazın sıcak parçaları ile temas ettirmeyiniz.

Kızartma

- Fritözü açma/kapama düğmesi ile açınız. (şek. 10)
- Isı kontrolünü gereken ısı seviyesine getiriniz Doğru ısının seçilmesi için, yiyeceğin ambalajına veya bu kullanım kılavuzunda verilen tabloya bakınız.
- Termostatın uyarı ışığı yanmaya başlar. (şek. 11) Yağ 10 ila 15 dakika içinde istenen ısıya gelecektir.
- Cihaz ısınırken, termostatın uyarı ışığı birkaç kez yanıp sönecektir. Isıtma elemanı, ısıtmaya devam ettiği sürece uyarı ışığı yanmaya devam edecektir. Eğer ışık bir süre sonra sönerse, yağ istenen seviyede ısınmış demektir.
- Eğer arka arkaya birkaç parti yiyeceği kızartmak isterseniz, aynı işlemi uygulayabilirsiniz. Bu yüzden bir sonraki partiye geçmeden önce uyarı ışığının bir süre sonra sönmelerini bekleyiniz.
- Eğer kızartma yağı veya sıvı yağ kullanıyorsanız, fritöz ısınmaya devam ederken, fritözün içindeki sepeti içinde bırakabilirsiniz. Eğer sepetin etrafında katılmış yağ varsa, sepeti fritöz içinde bırakabilirsiniz.
- Sepeti fritözün içinden kaldırınız ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine koyunuz.
- Bir seferde kızartacağın yiyeceğin miktarını, bu kullanım kılavuzunda belirtilen seviyeyi aşmayacak şekilde ayarlayınız. (bkz. Tablo)
- Sepeti fritöze dikkatlice yerleştiriniz. (şekil 12).
- Kapağı kapatınız.
- Kapak, fritöz kullanılmadığında onun toza karşı korunmak için amaçlanmıştır. Kızartma işlemi sırasında kapağı fritöze koymayınız.
- Aynı seviyede başarılı kızartma sonucu almak için, sepeti birkaç kez yağdan çıkartınız ve içindekileri dikkatlice sallayınız.

Kızartmadan Sonra

- Fritözün içindeki yiyecek tam olarak kızartıldığında sepeti "boşaltma pozisyonu" olan, en yüksek seviyesine getiriniz. (şek. 13)
- Kızartma sepetini, kızartma tavasının içinden dikkatlice yukarı doğru kaldırınız, gerekirse, fazla yağın çıkartılması için fritözün üzerinde sallayınız.
- Kızartılmış yiyeceği yağ emici kağıtla kaplı çukur bir kap veya süzgece koyunuz.

- Fritözü açma/kapama düğmesini kullanarak kapatınız ve ısı kontrolünü en düşük seviyeye getiriniz. (tamamen sola döndürünüz)
- Fritözü düzenli aralıklarla kullanmaycasanız, kullandığınız yağı, iyice soğuduktan sonra ağı iyi kapatılmış şişelerde veya tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklayınız. Yiyecek tortularını ayırmak için yağı şişelere doldururken bir elek kullanınız. Fritözün içini boşaltmak için, kapağını, fritöz sepetini ve ısıtma elemanı kumanda panosunu çıkartınız, iç kabı fritözün yuvasından yukarı doğru çekiniz ve yağı boşaltınız. (bkz. Temizlik)
- Eğer fritözde eritilmiş katı yağ varsa, yağı fritözde katılaştırınız ve fritözü, içinde yağ varken, saklayınız. (bkz. Katı yağ kullanımı)

Temizlik

- Cihazın fişini prizden çekiniz.
- Cihazı temizlemeye başlamadan önce yağın soğumasını bekleyiniz. Katı yağ henüz tam katılaşmamış olmalıdır.
- Fritöz sepetini ve ısıtma elemanlı kumanda panosunu çıkartınız (şek. 14).
- Isıtma elemanlı kumanda panosunu kuru ve güvenli bir yere kaldırınız.
- **Isıtma elemanlı kumanda panosunu suya sokmayın veya suyun altında durulamayınız.** Gerekirse, bu parçaları nemli bir bezle temizleyiniz.
- İç kabı cihazın dışına çıkarınız (şek. 15) ve yağı içinden boşaltınız.
- Kapağı, kızartma sepetini, iç kabı ve gövde kısmını sıcak sabunlu bir suda yıkayınız. Temiz suyla durulayınız ve akabinde iyice kurulayınız. Parçaları temizlemek için temizlik sodası, ovalama gerektiren sıvı veya toz veya ovalama malzemeleri gibi yakıcı veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya malzemeleri kullanmayınız.
- Sadece HD 6162 tipindeki cihazın parçaları bulaşık makinesinde de yıkanabilir.*
- Fritözün parçalarını şu sırayla gövdeye yerleştirerek monte ediniz: iç kap, ısıtma elemanlı kumanda panosu, ve kızartma sepeti.
- Katlanabilen sapı, sepetin tellerinden çıkartarak ve kızartma sepetinin içinde katlayarak depolama pozisyonuna getiriniz. (şekil 16)
- Kordonu sarınız, muhafaza yuvasına koyunuz (şekil 17) ve fişi yuvasına sabitleştiriniz.
- Cihazı, fritözün her iki taraftaki taşıma saplarıyla kaldırınız.
- Fritözü kapağı kapalı halde saklayınız. Bu şekilde fritözün iç tarafı temiz kalacak ve tozlanmayacaktır.

Tavsiyeleri

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki tavsiyeleri sırasıyla takip ederek en lezzetli ve gevrek patates kızartması yapabilirsiniz.

- Tercihen sert patates kullanınız.
- Patatesleri kalın dilimler halinde kesiniz, sonra çubuk haline getiriniz. Çubukları soğuk suya daldırınız. Bu işlem kızartma sırasında onların birbirlerine yapışmalarını önleyecektir.
- Çubuk halindeki bu patatesleri iyice kurulayınız.
- Ev yapımı patates kızartmasını her zaman iki kez kızartınız:
 - Birincisinde 160C'de 4-6 dakika,
 - İkincisinde 190C'de 2-4 dakika.
- Aynı seviyede başarılı bir sonuç almak için, ikinci kızartma işlemi sırasında sepeti fritözün içinden bir kaç kez çıkartınız ve kızartmaları sallayınız.
- Hazır satılan donmuş patatesler kızartmaya hazırlık için önceden pişirilmişlerdir. Bunları paketin arkasındaki talimata göre bir kere kızartmak yeterlidir.

Donmuş yiyecekler

Derin dondurucudan (-16 ila -18C) alınan yiyecekler, fritözün içine batırıldığında kullanılan sıvı veya katı yağ epeyce soğutur. Bu durumda fritözdeki yiyecekler hemen kızartılamayacağından, aşırı derecede yağ emebilirler. Bunu önlemek için aşağıdaki tedbirleri alınız:

- Aynı anda fazla miktarda kızartma yapmayınız. (bkz. Tablo)
- İçine ilk parti yiyeceği koymadan 15 dakika önce yağı ısıtınız.
- Isı kontrolünü, bu talimatlarda yer alan tabloda belirtilen veya kızartılacak olan yiyeceğin ambalajında yazılı ayara getiriniz. Eğer kızartmak istediğiniz yiyecek için böyle bir yazılı uyarı yoksa, ısıyı 190C'e ayarlayınız.
- Donmuş gıdayı kızartmadan önce tercihen oda ısısında en azından kısmen çözünüz. Yiyeceği fritöze koymadan önce mümkün olduğunca daha fazla çözdürmeye çalışınız.
- Yiyeceği yağın içine dikkatlice indiriniz. Çünkü donmuş gıda, sıcak yağın şiddetli bir şekilde köpükler çıkarmasına ve sıçramasına neden olabilir.

İstenmeyen tatlardan kurtulmanın yolu

Özellikle balık gibi bazı yiyecekler kızartıldıklarında bir miktar sıvı bırakırlar. Bu şekilde yağa karışan sıvılar, aynı yağda daha sonra kızartılacak yiyeceklerin tat ve kokularına etkileyebilir. Yağa bu şekilde tat ve koku bulaşmasını önlemek için, aşağıdaki yolu izleyiniz:

- Fritözü 160C'ye ısıtınız ve yağın içine iki ince dilim ekmekek veya birkaç yaprak maydanoz koyun. Köpük durana kadar bekleyiniz ve sonra ekmeği veya maydanozu bir kepçe yardımıyla fritözden çıkartınız. Yağın tadı tekrar doğal haline dönmüş olacaktır.

Sağlıklı bir beslenme

Uzmanlar, sağlıklı yiyecek ve içecek konusunda, doymamış yağ asitli (linoleik asit gibi) bitkisel yağların kullanımını tavsiye etmektedirler. Ancak, bu yağlar kendilerine has özelliklerini, diğer yağlara nazaran daha çabuk kaybetmektedirler. Bu yüzden bunları daha sık değiştirmelisiniz. Bunun için aşağıda yazılı talimatlara uyunuz.

- Kullandığınız yağı düzenli olarak değiştiriniz. Eğer fritözü genel olarak patates kızartması için kullanıyorsanız ve yağı her kullanımdan sonra süzüyorsanız, bu yağı 10 ila 12 kez kullanabilirsiniz.
- Ancak, fritözdeki yağı hiç bir şekilde altı aydan fazla bekletmeyin ve ambalaj üzerindeki talimatları uygulayınız.
- Et ve balık gibi protein bakımından zengin olan yiyecekleri kızartmak için kullanılan yağın ömrü genelde daha kısadır.
- Kullanılmış yağa hiç bir zaman yeni yağ ilave etmeyin.
- Isıtıldığında köpüklenmeye başlayan, çok yoğun bir tat veya kokusu olan veya rengi koyulaşan ve/veya böyle bir hal alan yağı değiştiriniz.

Çevre

Kullanılmış yağı elden çıkartmanın en iyi yolu onu kapağı kapalı halde tekrar orijinal şişesine koymaktır. Katı yağı, katılaştırarak ve bir spatula yardımıyla fritözün içinden alıp bir gazeteyle sararak elden çıkartabilirsiniz.

Bu yağ şişelerini veya yağ sardığınız gazeteleri geri dönüşümü olmayan atık madde konteynerine koyunuz veya ülkenizde geçerli çevre kanunlarına göre elden çıkartınız.

Tablo

Tabloda bir seferde ve hangi ısıda ne tür yiyecekten ne kadarını kızartabileceğiniz ve seçmeniz gereken hazırlık süresi gösterilmektedir.

- Eğer hazırlanacak yiyeceğin ambalajındaki talimatlar tabloda belirtilenlerden farklıysa, daima ambalaj üzerindeki talimatları uygulayınız.

Model HD 6160/62 için Tablo

Isı	Yiyeceğin Türü	Bir seferde maksimum miktar		Kızartma süresi (dakika)	
		Taze	Donmuş	Taze ve kısmen çözülmüş	Donmuş
160 °C	Ev yapımı Fransız kızartmaları*) (birinci kızartmada) Taze balık	700 gram	-	4-6	-
		500 gram	-	5-7	-
170 °C	Tavuk (but)	4-6 parça	4-5 parça	12-15	15-20
	Peynirli kroket	5 parça	4 parça	4-5	6-7
	Mini patatesli gözleme	-	4 parça	-	3-4
	Sebzeli börek (mantarlı, karnıbaharlı)	10-12 parça	-	2-3	-
180 °C	Çin böreği	3 parça	2 parça	6-7	10-12
	Tavuklu çubuk (nugget)	10-12 parça	10 parça	3-4	4-5
	Minisnekler	10-12 parça	10 parça	3-4	4-5
	Köfte	8-10 parça	-	3-4	4-5
	Balıklı çubuklar	8-10 parça	8 parça	3-4	4-5
	Midye	15-20 parça	15 parça	2-3	3-4
	Soslu kalamar	10-12 parça	10 parça	3-4	4-5
	Soslu balık (parça halinde)	10-12 parça	10 parça	3-4	4-5
	Küçük karides	10-12 parça	10 parça	3-4	4-5
	Elmalı börek	5 parça	-	3-4	-
190 °C	Ev yapımı Fransız kızartmaları *) (2. kızartmada)	700 gram	-	3-4	-
	Donmuş Fransız kızartmaları	-	550 gram	-	5-6
	Gevrekler (çok ince patates dilimleri)	700 gram	550 gram	3-4	5-6
	Patlıcan (dilimler halinde)	600 gram	-	3-4	-
	Patates kroketleri	5 parça	4 parça	4-5	6-7
	Et/Balık kroketleri	5 parça	4 parça	4-5	6-7
	Çörek	4-5 parça	-	5-6	-
	Kamamber (ekmek kırıntılı)	2-4 parça	-	2-3	-
	Jambon ve peynirli tarak kabuğu	2 parça	-	4-5	-
	Wiener şinitzel	2 parça	-	3-4	-

(*)Ev yapımı Fransız kızartmalarının hazırlanması için "İpuçları"na bakınız.

