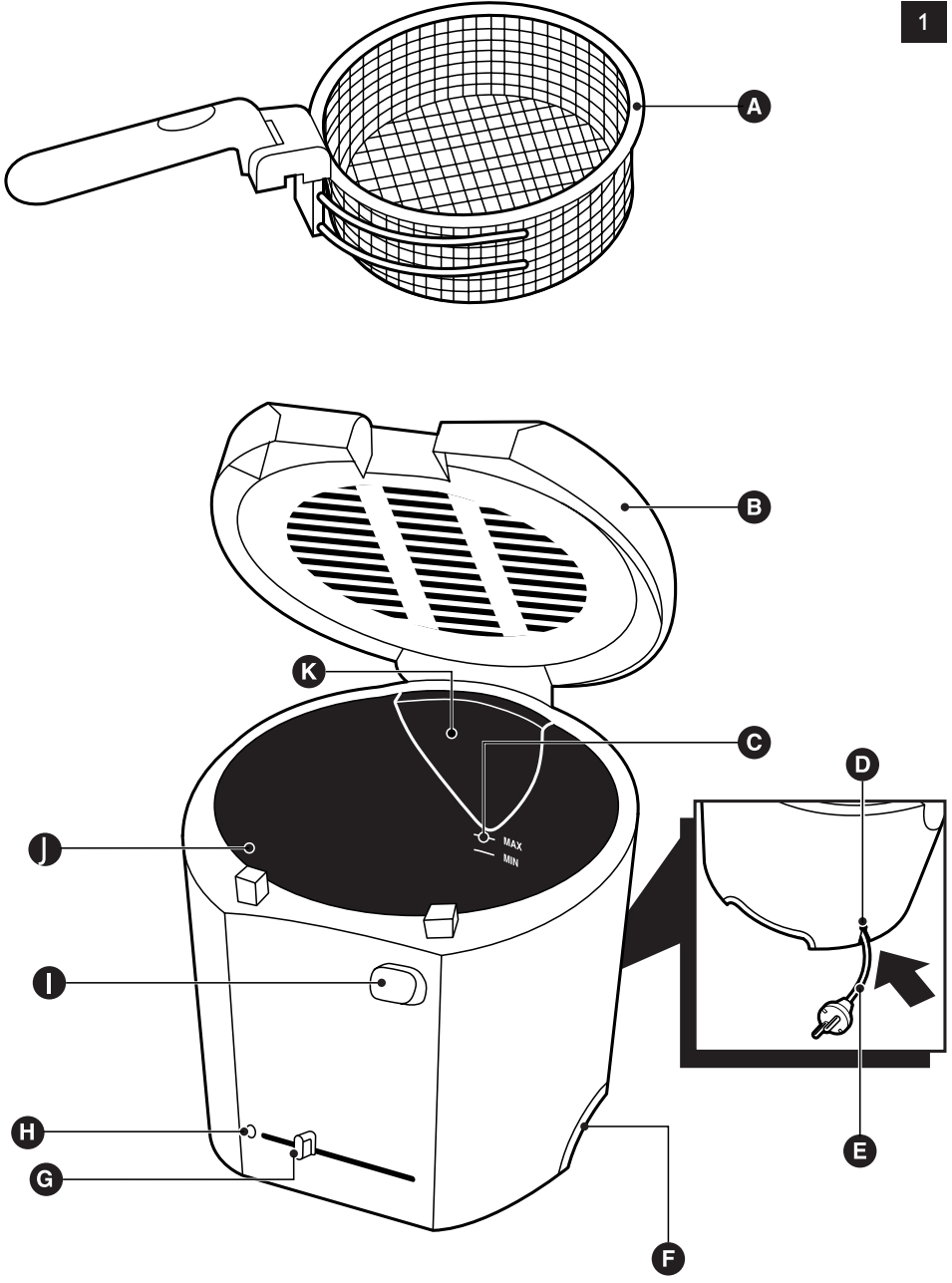


Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD6101









<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>18</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>SUOMI</b>	<b>30</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>36</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>42</b>
<b>NORSK</b>	<b>48</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>54</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>60</b>

**General description (Fig. 1)**

- A** Frying basket
- B** Removable lid
- C** 'MIN' and 'MAX' indications
- D** Cord storage compartment
- E** Mains cord
- F** Integrated handles
- G** Temperature control
- H** Temperature light
- I** Lid release button
- J** Inner bowl
- K** Pour-out facility

**Important**

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

**Danger**

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

**Warning**

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

**Caution**

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in

the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating.

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

If the fryer does not work anymore, take it to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.

## Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Open the lid (Fig. 2).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).
- 4** Fill the dry fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. See section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat (Fig. 4).

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

## Oil and fat

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

- We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
- Only use types of oil or fat that are suitable for deep frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.
- Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, it is important that you change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
- Always change the oil or fat if it starts to foam when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

### Solid fat

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

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

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

## Using the appliance

### Frying

---

**1** Take the entire cord from the cord storage compartment (Fig. 6).

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

**2** Put the plug in the wall socket.

▶ The temperature light goes on.

**3** Set the temperature control to the required temperature (see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet).

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

**5** Fold out the handle of the frying basket (Fig. 7).

**6** Open the lid (Fig. 2).

**7** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (Fig. 8).

*Note: For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned in the table at the end of this booklet.*

**8** Carefully put the basket in the oil or fat. (Fig. 9)

**9** Close the lid.

**10** Press the button on the basket handle and fold the handle against the fryer (Fig. 10).

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

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

### After frying

---

**1** Fold out the handle of the basket (Fig. 7).

**2** Open the lid (Fig. 2).

Beware of the hot steam.

**3** Remove the basket from the fryer and shake off excess oil or fat.

**4** Put the fried food in a bowl containing grease-absorbing paper.

**5** If you want to fry another batch, wait until the temperature light has gone out.

**6** Unplug the appliance after use.

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

### Frying tips

- For an overview of preparation times and frying temperatures, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much oil and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table at the end of this booklet (the recommended quantity is indicated by ☉).



## Getting rid of unwanted flavours

---

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

## Home-made French fries

---

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

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

*Note: Dry the sticks thoroughly.*

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

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

## Cleaning

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

Never immerse the fryer housing or the timer in water.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 1** Open the lid (Fig. 2).
- 2** Pull the lid upwards to remove it (Fig. 11).
- 3** Lift the frying basket out of the fryer (Fig. 8).
- 4** Pour out the oil or fat (Fig. 12).

## Cleaning the appliance

---

- 1** Clean the bowl, the lid and the frying basket with hot water and some washing-up liquid, rinse them with fresh water and dry them thoroughly.

The lid and the frying basket can also be cleaned in the dishwasher.

- 2** Clean the housing of the fryer with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

## Storage

- 1** Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you store the fryer.
- 2** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 3** Push the cord into the cord storage compartment (Fig. 13).
- 4** Lift the fryer by its handles and store it in a safe, dry place (Fig. 14).

**Environment**

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

**Guarantee & service**

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

**Troubleshooting**

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

Problem	Cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low.	Check on the package of the food or in the food table at the end of this booklet whether the temperature you used is correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	The food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the food table at the end of this booklet whether the preparation time you selected is correct.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is not clean anymore.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
Steam escapes from other places than the filter.	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The lid has not been closed properly.	Close the lid properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Problem	Cause	Solution
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the 'MAX' indication.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl (see chapter 'Cleaning').

**Generel beskrivelse (fig. 1)**

- A** Frituregryde
- B** Aftageligt låg
- C** MIN- og MAX-mærker
- D** Rum til ledningsopbevaring
- E** Netledning
- F** Integreerede håndtag
- G** Temperaturkontrol
- H** Temperaturindikator med lys
- I** Udløserknap til låg
- J** Inderskål
- K** Hældefunktion

**Vigtigt**

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

**Fare**

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

**Advarsel**

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

**Forsigtig**

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt til et sted mellem 'MIN' og 'MAX'-mærkerne på indersiden af inderskålen, så det hverken flyder over eller overopheder.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

### Elektromagnetiske felter (EMF)

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

### Overophedningsikring

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

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

Hvis frituregryden ikke længere fungerer, skal du tage den med til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.

### Klargøring

- 1 Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).
- 2 Åbn låget (fig. 2).
- 3 Se olie/fedttabellen for at afgøre, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden (fig. 3).
- 4 Fyld olie, flydende friturefedt eller smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne, og luk låget. Læs mere om anvendelse af fast fedt i afsnittet "Olie og fedt" (fig. 4).

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

### Olie og fedt

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

- Vi anbefaler, at du bruger fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre), så som sojaolie, jordnøddesolie, majsolie eller solsikkeolie.
- Brug kun olie- eller fedttyper, der er egnet til friturestegning, og som indeholder et antiskummende stof. Oplysninger herom findes på oliens/fedtets emballage.
- Da olie og fedt forholdsvis hurtigt mister deres gode egenskaber, er det vigtigt at udskifte olien eller fedtet regelmæssigt (efter 10-12 gange).
- Udskift altid olien/fedt, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

### Fast fedt

Det er muligt at anvende fast friturefedt, men du skal tage ekstra forholdsregler for at undgå, at fedtet begynder at sprøjte, og varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

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

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gafflen.

## Sådan bruges apparatet

### Friturestegning

---

**1** Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet (fig. 6).

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

**2** Sæt stikket i stikkontakten.

► Temperaturindikatoren tændes.

**3** Sæt temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (se madvarens emballage eller tabellen sidst i denne brugsvejledning).

**4** Vent, indtil temperaturindikatoren slukkes (efter ca. 10-15 minutter).

**5** Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 7).

**6** Åbn låget (fig. 2).

**7** Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven (fig. 8).

*Bemærk: For at få de bedste stegeresultater anbefales det, at du ikke overskrider de mængder, der er angivet i tabellen bagest i denne brugsvejledning.*

**8** Sæt forsigtigt kurven i olien eller fedtet (fig. 9).

**9** Luk låget.

**10** Tryk på knappen på kurvens håndtag, og fold håndtaget ind mod frituregryden (fig. 10).

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

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

### Efter friturestegningen

---

**1** Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 7).

**2** Åbn låget (fig. 2).

Pas på den varme damp.

**3** Tag kurven op, og ryst forsigtigt den overskydende olie eller fedt fra.

**4** Læg de friturestegte madvarer på et fad med fedtsugende papir.

**5** Hvis du vil friturestege flere madvarer, skal du vente, indtil temperaturindikatoren slukkes.

**6** Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

*Bemærk: Hvis du ikke bruger frituregryden jævnligt, anbefaler vi, at du fjerner olien eller det flydende fedt og opbevarer det i lufttæt emballage – helst i køleskab eller et køligt sted.*

### Gode råd til friturestegning

- Oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger findes i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.

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

### Sådan undgås uønsket bismag

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

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

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

### Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- 1 Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand. På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

*Bemærk: Tør stavene grundigt.*

- 2 Steg pommes fritterne af to omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160 °C og anden gang i 5-8 minutter ved 175 °C.

Lad pommes fritterne køle af inden anden stegerunde.

- 3 Læg de hjemmelavede pommes frites i en skål og ryst dem.

### Rengøring

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

Kom aldrig kabinet eller timer ned i vand.

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

- 1 Åbn låget (fig. 2).
- 2 Træk låget opad for at fjerne det (fig. 11).
- 3 Løft friturekurven op af gryden (fig. 8).
- 4 Hæld olien/fedtets ud (fig. 12).

### Rengøring af apparatet

- 1 Skål, låg og friturekurv vaskes i varmt vand med lidt opvaskemiddel, skylles under rindende vand og tørres omhyggeligt.

Låg og friturekurv kan også vaskes i opvaskemaskinen.

- 2 Rengør apparatets yderside med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.

### Opbevaring

- 1 Lad olien eller fedtet køle af i mindst 4 timer, inden du sætter frituregryden væk.
- 2 Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 3 Placér ledningen i opbevaringsrummet (fig. 13).

**4** Løft frituregryden i håndtagene, og opbevar den på et sikkert og tørt sted (fig. 14).**Miljøhensyn**

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

**Reklamationsret og service**

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

**Fejlfinding**

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

Problem	Årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Den valgte temperatur er for lav.	Kontrollér om den valgte temperatur er korrekt – enten på madvarens emballage eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning. Indstil den korrekte temperatur.
	Madvarerne er ikke blevet stegt længe nok.	Kontrollér, om den valgte tilberedningstid er korrekt – enten på madvarens emballage eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
	Der er for mange madvarer i kurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Tag apparatet med hen til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien eller fedtet er ikke rent mere.	Udskift olien/fedt. Si regelmæssigt olien/fedt, så det holder sig frisk i længere tid.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.



Problem	Årsag	Løsning
	Det permanente antifedtfiltet er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før du steger dem, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.
Olien/fedt skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.
	Den valgte type olie eller fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør inderskålen (se afsnittet Rengøring).

**Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)**

- A** Frittierkorb
- B** Abnehmbarer Deckel
- C** "MIN"- und "MAX"-Markierungen
- D** Kabelfach
- E** Netzkabel
- F** Integrierte Griffe
- G** Temperaturregler
- H** Temperaturanzeige
- I** Deckelentriegelungstaste
- J** Frittierwanne
- K** Ausgießsystem

**Wichtig**

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

**Gefahr**

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

**Warnhinweis**

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

**Achtung**

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.

- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

### **Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)**

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

### **Automatischer Überhitzungsschutz**

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der im Fall einer Überhitzung die Stromversorgung automatisch abschaltet.

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

Lässt sich die Friteuse nicht wieder einschalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein Philips Service Center, um die Sicherung auszutauschen.

## **Für den Gebrauch vorbereiten**

- 1** Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").
- 2** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 3** Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 3).
- 4** Füllen Sie die trockene Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der MIN- und MAX-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. Informationen zur Verwendung von festem Fett finden Sie im Abschnitt "Frittieröle und -fette" (Abb. 4).

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

### **Frittieröl und -fett**

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

- Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist (z. B. Linolsäure), wie beispielsweise Soja-, Erdnuss-, Mais- oder Sonnenblumenöl.
- Verwenden Sie ausschließlich Öl/Fett, das zum Frittieren geeignet ist und ein Antischaummittel enthält. Entsprechende Informationen finden Sie auf der Verpackung bzw. dem Etikett.
- Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, ist es wichtig, dass Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).
- Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

### **Festes Fett**

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

- 1 Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.
- 2 Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.
- 3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4 Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 5).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

## Das Gerät benutzen

### Frittieren

- 1 Ziehen Sie das gesamte Netzkabel aus dem Kabelfach (Abb. 6).

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

- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (siehe Packung des Frittierguts oder die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).

- 4 Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).

- 5 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 7).

- 6 Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).

- 7 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abb. 8).

*Hinweis: Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegebenen Mengen nicht überschreiten.*

- 8 Tauchen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das Öl bzw. Fett (Abb. 9).

- 9 Schließen Sie den Deckel.

- 10 Drücken Sie die Taste am Griff des Frittierkorbs, und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse. (Abb. 10)

Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

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

### Nach dem Frittieren

- 1 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 7).

- 2 Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).

Vorsicht vor dem heißen Dampf.

- 3 Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, und schütteln Sie überschüssiges Öl/Fett ab.


- 4 Geben Sie das Frittiergut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schale.

- 5 Wenn Sie eine neue Portion frittieren möchten, warten Sie, bis die Temperaturkontrollanzeige erloschen ist.

**6** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

### Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung (empfohlene Mengen sind durch  gekennzeichnet).

### Unerwünschte Gerüche vermeiden

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

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

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

### Selbst gemachte Pommes frites

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

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

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

*Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.*

- 2** Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C.

Die Pommes frites müssen vor dem zweiten Frittieren gut abkühlen.

- 3** Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie.

### Reinigung

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

Tauchen Sie das Gehäuse oder den Timer niemals in Wasser!

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

- 1** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 2** Ziehen Sie den Deckel nach oben, um ihn abzunehmen (Abb. 11).
- 3** Heben Sie den Frittierkorb aus der Friteuse (Abb. 8).
- 4** Gießen Sie das Öl/Fett aus (Abb. 12).

### Das Gerät reinigen

- 1** Reinigen Sie die Frittierwanne, den Deckel und den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie alles unter kaltem Wasser, und trocknen Sie alles gründlich ab.

Deckel und Frittierkorb können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

- 2 Reinigen Sie das Gehäuse und die Frittierwanne mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.

### Aufbewahrung

- 1 Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse wegstellen.
- 2 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.
- 3 Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach (Abb. 13).
- 4 Heben Sie die Fritteuse an den Griffen an, und stellen Sie sie an einem sicheren, trockenen Platz ab (Abb. 14).

### Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 15).

### Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website [www.philips.com](http://www.philips.com). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

### Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Lebensmittelverpackung oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungstemperatur gewählt haben. Stellen Sie mit dem Regler die richtige Temperatur ein.
	Die Speisen wurden nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Lebensmittelverpackung oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit gewählt haben.
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem Philips Service-Center austauschen.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr sauber.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl/Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne (siehe "Reinigung").

### Descripción general (fig. 1)

- A** Cesta de freír
- B** Tapa desmontable
- C** Indicaciones "MIN" y "MAX"
- D** Compartimento para guardar el cable
- E** Cable de alimentación
- F** Zonas de agarre
- G** Control de temperatura
- H** Piloto de temperatura
- I** Botón de apertura de la tapa
- J** Cubeta interna
- K** Dispositivo de vaciado

### Importante

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

#### Peligro

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

#### Advertencia

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

#### Precaución

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato. Podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa de la freidora esté siempre entre las indicaciones "MIN" y "MAX" del interior de la cubeta, para evitar que rebose o se caliente en exceso.
- No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa, ya que podría dañarse.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo



con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

### Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Disyuntor térmico de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor térmico de seguridad que interrumpe automáticamente el suministro de energía al aparato si éste se calienta en exceso.

Esto puede ocurrir si la freidora no contiene suficiente aceite o grasa, o si se derriten bloques de grasa sólida en la freidora, lo cual impide que salga el calor de la resistencia.

Si la freidora ya no funciona, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.

### Preparación para su uso

- 1 Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo “Limpieza”).
- 2 Abra la tapa (fig. 2)
- 3 Consulte la tabla de aceite/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora (fig. 3).
- 4 Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida para freír o grasa sólida derretida hasta un nivel situado entre las indicaciones “MIN” y “MAX” y cierre la tapa. Consulte la sección “Aceite y grasa” para obtener instrucciones sobre cómo utilizar grasa sólida (fig. 4).

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

### Aceite y grasa

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

- Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Use preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas insaturadas (como el ácido linoleico) tales como el aceite de soja, de cacahuete, de maíz o de girasol.
- Utilice únicamente tipos de aceite o grasa adecuados para freír y que contengan un agente que evite la formación de espuma. Podrá encontrar esta información en el envase o en la etiqueta del aceite o la grasa.
- Cambie el aceite o grasa con frecuencia (cada 10 - 12 usos), ya que pierden rápidamente sus propiedades.
- Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

### Grasa sólida

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

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

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

## Uso del aparato

### Fritura

- 1** Saque todo el cable del compartimento para el cable (fig. 6).
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- 2** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
    - ▶ Se encenderá el piloto de temperatura.
  - 3** Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada (consulte el envoltorio del alimento que vaya a freír o la tabla de alimentos incluida al final de estas indicaciones).
  - 4** Espere a que se apague el piloto de temperatura (aproximadamente 10 - 15 min.).
  - 5** Despliegue el asa de la cesta de freír (fig. 7).
  - 6** Abra la tapa (fig. 2).
  - 7** Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír (fig. 8).

*Nota: Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos que no supere las cantidades mencionadas en la tabla que aparece al final de este folleto.*

- 8** Introduzca con cuidado la cesta en el aceite o grasa (fig. 9).
- 9** Cierre la tapa.
- 10** Pulse el botón situado en el asa de la cesta y pliegue el asa hacia la freidora (fig. 10).
  - ▶ Durante el proceso de fritura el piloto de temperatura se enciende y se apaga cada cierto tiempo. Esto indica que la resistencia se enciende y se apaga para mantener así la temperatura adecuada.

*Nota: Cíñase al tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o en la tabla de alimentos al final de estas instrucciones.*

### Después de freír

- 1** Despliegue el asa de la cesta (fig. 7).
- 2** Abra la tapa (fig. 2).

Tenga cuidado con el vapor caliente.

- 3** Saque la cesta de la freidora y sacuda el exceso de aceite o grasa.
- 4** Ponga los alimentos fritos en un recipiente provisto de papel de cocina absorbente.
- 5** Si desea freír otra tanda de alimentos, espere a que el piloto de temperatura se apague.
- 6** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

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

### Consejos para la fritura

- Para ver los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla al final de estas instrucciones.
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.

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

### Eliminación de malos sabores

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

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

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

### Patatas fritas caseras

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

- 1 Utilice patatas firmes y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría. Esto evita que se peguen unas a otras mientras se fríen.

*Nota: Seque bien las tiras.*

- 2 Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4 - 6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5 - 8 minutos a una temperatura de 175°C. Deje que las patatas se enfríen antes de volver a freírlas por segunda vez.
- 3 Ponga las patatas ya fritas en un recipiente y sacúdalas.

### Limpieza

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

Nunca sumerja la carcasa de la freidora ni el temporizador en agua.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 1 Abra la tapa (fig. 2).
- 2 Tire de la tapa hacia arriba para quitarla (fig. 11).
- 3 Saque la cesta del aparato (fig. 8).
- 4 Vacíe el aceite o la grasa (fig. 12).

### Limpieza del aparato

- 1 Limpie la cubeta, la tapa y la cesta de freír con agua caliente y un poco de detergente líquido, aclárelos con agua y séquelos bien.

La tapa y la cesta de freír también se pueden lavar en el lavavajillas.

- 2 Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) o papel de cocina.

### Almacenamiento

- 1 Deje que el aceite o la grasa se enfríen durante al menos 4 horas antes de guardar la freidora.
- 2 Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo (fig. 13).

**4** Coja la freidora por sus zonas de agarre y guárdela en un lugar seguro y seco (fig. 14).

**Medio ambiente**

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

**Garantía y servicio**

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

**Guía de resolución de problemas**

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

Problema	Causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Compruebe en el envoltorio del alimento o en la tabla al final de estas instrucciones si la temperatura elegida es correcta. Ajuste el control de temperatura a la temperatura correcta.
	Los alimentos no se han frito durante el tiempo necesario.	Compruebe en el envoltorio del alimento o en la tabla al final de estas instrucciones si el tiempo de preparación elegido es correcto.
La freidora no funciona.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.
	El disyuntor térmico de seguridad ha sido activado.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.
La freidora produce un fuerte olor desagradable.	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave la tapa y el filtro en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Para mantenerlos en buenas condiciones durante más tiempo, filtre regularmente el aceite o la grasa.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.

Problema	Causa	Solución
Sale vapor por otros sitios que no son el filtro.	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Cierre bien la tapa.
	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave la tapa y el filtro en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
Durante el proceso de fritura el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen la indicación de nivel máximo ("MAX") de la freidora.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos y fríalos siguiendo las instrucciones de este manual de usuario.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta interna (consulte el capítulo "Limpieza").

**Laitteen osat (Kuva 1)**

- A** Paistokori
- B** Irrotettava kansi
- C** Vähimmäis- (MIN) ja enimmäismäärän (MAX) ilmaisimet
- D** Säilytyspaikka johdolle
- E** Virtajohto
- F** Kiinteät kahvat
- G** Lämpötilavalitsin
- H** Lämpötilan merkkivalo
- I** Kannen avauspainike
- J** Öljysäiliö
- K** Kaadin

**Tärkeää**

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

**Vaara**

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

**Tärkeää**

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

**Varoituis**

- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei siihen muodostuisi akryyliamidia).
- Älä paista itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

## Lämpötilan turvakatkaisin

Tässä laitteessa on lämpötilan turvakatkaisin, joka katkaisee virran automaattisesti, jos laite ylikuumenee.

Niin voi käydä, jos friteerauskeittimessä ei ole riittävästi öljyä tai rasvaa tai keittimessä on sulatettu kiinteää rasvaa, joka estää lämmitysvastusta toimimasta kunnolla.

Jos friteerauskeitin lakkaa toimimasta, vaihdata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.

## Käyttöönotto

- 1 Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus).
- 2 Avaa kansi (Kuva 2).
- 3 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa (Kuva 3).
- 4 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä paistorasva kuivaan keittimeen MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti ja sulje kansi. Lisätietoja kiinteän rasvan käyttämisestä on osassa Öljy ja rasva (Kuva 4).

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

## Öljy ja rasva

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

- Suosittelemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soija-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.
- Käytä vain uppopaistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa, joka sisältää vaahoutumisen estoinetta. Tämä tieto on öljyn tai rasvan pakkauksessa tai etiketissä.
- Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, on tärkeää vaihtaa ne säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).
- Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.

## Kiinteä rasva

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

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

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

**Käyttö****Kypsentäminen rasvassa**

**1** Vedä virtajohto kokonaan esiin säilytystilastaan (Kuva 6).

Varmista, ettei virtajohto joutu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

**2** Työnnä pistoke pistorasiaan.

► Lämpötilan merkkivalo syttyy.

**3** Säädä lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan (katso oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän oppaan lopussa olevasta ruokataulukosta).

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

**5** Taita paistokorin kahva esiin (Kuva 7).

**6** Avaa kansi (Kuva 2).

**7** Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin (Kuva 8).

*Huomautus: Saat parhaat friteeraustulokset, kun et ylitä tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja enimmäismääriä.*

**8** Laske kori varovasti öljyyn tai rasvaan (Kuva 9).

**9** Sulje kansi.

**10** Paina paistokorin kahvassa olevaa painiketta ja taita kahva laitteen runkoa vasten (Kuva 10).

► Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkkinä siitä, että lämmitysvastukset säätelevät oikeaa paistolämpötilaa kytketyymällä päälle ja pois.

*Huomautus: Noudata oikeaa valmistusaikaa, jonka näet friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.*

**Kypsentämisen jälkeen**

**1** Taita paistokorin kahva esiin (Kuva 7).

**2** Avaa kansi (Kuva 2).

Varo kuumaa höyryä.

**3** Poista paistokori friteerauskeittimestä ja kaada ylimääräinen öljy tai rasva pois.

**4** Kaada friteerattu ruoka valitsemaasi astiaan rasvaa imevää paperin päälle.

**5** Jos haluat paistaa toisen erän, odota ensin kunnes lämpötilan merkkivalo on sammunut.

**6** Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

*Huomautus: Jos et käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, suosittelemme käytetyn öljyn tai muun rasvan poistamista ja säilyttämistä tiiviissä astiassa jääkaapissa tai viileässä pakkassa.*

**Vinkkejä**

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta (suositellut määrät on merkitty näin ☺).



## Vieraan maun poistaminen

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

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

## Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1 Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivilässä kylmällä vedellä. Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.

*Huomautus: Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.*

- 2 Kypsennä ranskanperunat kahdessa vaiheessa: ensin 4–6 minuuttia 160 °C:ssa, sitten 5–8 minuuttia 175 °C:ssa.

Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista paistovaihetta.

- 3 Aseta kotitekoiset ranskanperunat astiaan ja ravista.

## Puhdistaminen

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

Älä upota friteerauskeittimen runkoa tai ajastinta veteen.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

- 1 Avaa kansi (Kuva 2).
- 2 Avaa kansi nostamalla sitä ylöspäin (Kuva 11).
- 3 Nosta paistokori keittimestä (Kuva 8).
- 4 Kaada öljy tai rasva pois (Kuva 12).

## Laitteen puhdistaminen

- 1 Puhdista säiliö, kansi ja friteerauskori kuumassa vedessä astianpesuaineella, huuhtelee ne puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

Kansi ja friteerauskori voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- 2 Pyyhi friteerauskeittimen runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

## Säilytys

- 1 Anna öljyn tai rasvan jäähtyä vähintään 4 tuntia ennen keittimen säilömistä.
- 2 Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.
- 3 Työnnä johto säilytystilaan (Kuva 13).
- 4 Nosta friteerauskeitintä kahvoista ja säilytä sitä turvallisessa, kuivassa paikassa (Kuva 14).

## Ympäristöasiaa

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

## Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa [www.philips.com](http://www.philips.com) tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

## Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	Valittu lämpötila on liian alhainen.	Tarkista ruoka-ainepakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta, oliko lämpötila valittu oikein. Valitse oikea lämpötila.
	Ruokaa ei ole friteerattu riittävän kauan.	Tarkista ruoka-ainepakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta, oliko valmistusaika valittu oikein.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihdata laitteen sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi, ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää puhdasta.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kansi on suljettu huonosti.	Sulje kansi oikein.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi, ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempiä ruokaa kerrallaan.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käytettyä öljyä tai rasvaa ei ole tarkoitettu uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Allasta ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista öljysäiliö (katso kohta Puhdistaminen).

### Description générale (fig. 1)

- A** Panier
- B** Couvercle amovible
- C** Repères MIN et MAX
- D** Rangement du cordon
- E** Cordon d'alimentation
- F** Poignées intégrées
- G** Thermostat
- H** Voyant de température
- I** Bouton de déverrouillage du couvercle
- J** Cuve
- K** Dispositif de vidange

### Important

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

#### Danger

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

#### Avertissement

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

#### Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.

- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

### **Champs électromagnétiques (CEM)**

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

### **Arrêt du dispositif antisurchauffe**

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.

Celui-ci peut se déclencher si le niveau d'huile ou de matière grasse dans la friteuse est insuffisant ou lorsque des blocs de graisse sont mis à fondre, ce qui empêche la résistance de diffuser sa chaleur.

Si la friteuse ne fonctionne plus, confiez-la à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Philips qui se chargera de remplacer le fusible.

## **Avant utilisation**

- 1** Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2** Soulevez le couvercle (fig. 2).
- 3** Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse (fig. 3).
- 4** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou un corps gras fondu jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. Consultez les instructions relatives à l'utilisation de graisse solide à la section « Huile et graisse » (fig. 4).

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

### **Huile et graisse**

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

- Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
- Utilisez uniquement les types d'huile ou de graisse recommandés pour la cuisson en grande friture et qui contiennent un antimoussant. Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'huile ou de la graisse.
- L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Aussi est-il conseillé de les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).
- Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

### **Graisse solide**

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

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

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

## Utilisation de l'appareil

### Friture

- 1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son compartiment (fig. 6).  
*Assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.*
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.  
D Le voyant de température s'allume.
- 3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou consultez le tableau à la fin de ce mode d'emploi).
- 4 Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).
- 5 Déployez la poignée du panier (fig. 7).
- 6 Soulevez le couvercle (fig. 2).
- 7 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier (fig. 8).

*Remarque : Vous obtiendrez de meilleurs résultats en respectant les quantités indiquées dans le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi.*

- 8 Plongez le panier dans l'huile ou la graisse avec précaution (fig. 9).
- 9 Fermez le couvercle.
- 10 Appuyez sur le bouton de la poignée du panier et rabattez la poignée contre la friteuse (fig. 10).  
D Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

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

### Après la cuisson

- 1 Déployez la poignée du panier (fig. 7).
- 2 Soulevez le couvercle (fig. 2).  
*Faites attention à la vapeur brûlante.*
- 3 Retirez le panier de la friteuse en le secouant pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse.
- 4 Transférez les aliments frits dans un plat où vous aurez placé du papier absorbant.
- 5 Attendez que le voyant de température s'éteigne avant de frire un deuxième panier d'aliments.

## 6 Débranchez l'appareil après utilisation.

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

### Conseils culinaires

- Le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi indique les températures et temps de cuisson recommandés.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Consultez le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par ⊗).

### Goûts désagréables

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

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

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

### Pommes frites maison

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

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

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

*Remarque : Séchez-les bien.*

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

Laissez refroidir les frites avant la deuxième étape de cuisson.

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

### Nettoyage

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

Ne plongez jamais le corps de la friteuse ni le minuteur dans l'eau.

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1 Soulevez le couvercle (fig. 2).
- 2 Tirez sur le couvercle pour le retirer (fig. 11).
- 3 Sortez le panier de la friteuse (fig. 8).
- 4 Videz l'huile ou la graisse (fig. 12).

## Nettoyage de l'appareil

- 1 Nettoyez la cuve, le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Le couvercle et le panier peuvent également être mis au lave-vaisselle.

- 2 Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (imbibé d'un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.

## Rangement

- 1 Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de ranger la friteuse.
- 2 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 3 Rangez le cordon dans son compartiment (fig. 13).
- 4 Soulevez la friteuse par les poignées et rangez-la dans un endroit sûr et sec (fig. 14).

## Environnement

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

## Garantie et service

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

## Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi, pour savoir si la température convient. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Les aliments n'ont pas frit assez longtemps.	Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi, pour savoir si le temps de préparation sélectionné convient.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.



Problème	Cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Confiez votre appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le repère MAX.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve (voir le chapitre « Entretien »).

### Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Frituurmand
- B** Verwijderbaar deksel
- C** 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding
- D** Snoeropbergruimte
- E** Netsnoer
- F** Geïntegreerde handvatten
- G** Temperatuurregelaar
- H** Temperatuurlampje
- I** Dekselontgrendelknop
- J** Binnenpan
- K** Uitgietvoorziening

### Belangrijk

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

#### **Gevaar**

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

#### **Waarschuwing**

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

#### **Let op**

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.

- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

### **Elektromagnetische velden (EMV)**

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

### **Oververhittingsbeveiliging**

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het apparaat oververhit raakt.

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

Als de friteuse niet meer werkt, breng deze dan naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.

### **Klaarmaken voor gebruik**

- 1** Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Open het deksel (fig. 2).
- 3** Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 3).
- 4** Vul de droge friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan een niveau tussen de MIN- en MAX-aanduiding en sluit het deksel. Zie 'Olie en vet' voor instructies omtrent het gebruik van vast frituurvet (fig. 4).

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

### **Olie en vet**

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

- Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie.
- Gebruik uitsluitend soorten olie of vet die geschikt zijn voor frituren en die een schuimremmer bevatten. Deze informatie vindt u op de verpakking van de olie of het vet.
- Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst (na 10 tot 12 frituurbeurten).
- Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

### **Vast frituurvet**

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

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.

- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 5).

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

## Het apparaat gebruiken

### Frituren

---

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte (fig. 6).  
Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.
- 2** Steek de stekker in het stopcontact.
  - Het temperatuurlampje gaat aan.
- 3** Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (raadpleeg hiervoor de verpakking van de etenswaren of de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing).
- 4** Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).
- 5** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 7).
- 6** Open het deksel (fig. 2).
- 7** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 8).  
*Opmerking: Voor het beste resultaat, raden wij u aan de maximale hoeveelheden aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet te overschrijden.*
- 8** Plaats de frituurmand voorzichtig in de olie of het vet (fig. 9).
- 9** Sluit het deksel.
- 10** Druk op de ontgrendelknop van het handvat en klap het handvat tegen de wand van de friteuse aan (fig. 10).
  - Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

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


### Na het frituren

---

- 1** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 7).
- 2** Open het deksel (fig. 2).  
Pas op voor de hete stoom.
- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse en schud de mand om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.
- 4** Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal met vet-absorberend papier.
- 5** Als u nog een portie wilt frituren, wacht dan tot het temperatuurlampje is uitgegaan.
- 6** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

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

## Frituurtips

- Zie voor bereidingstijden en frituurtemperaturen de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing (de aanbevolen hoeveelheid wordt aangegeven door ).

## Bijsmaakjes wegwerken

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

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

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

## Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan. Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar plakken.

*Opmerking: Droog de reepjes goed af.*

- 2** Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.

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

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

## Schoonmaken

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

Dompel de behuizing of de timer nooit in water.

Gebruik nooit schuurspunzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

- 1** Open het deksel (fig. 2).
- 2** Trek het deksel omhoog om het te verwijderen (fig. 11).
- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse (fig. 8).
- 4** Giet de olie of het vet uit de friteuse (fig. 12).

## Het apparaat schoonmaken

- 1** Reinig de binnenpan, het deksel en de frituurmand in heet water met een beetje afwasmiddel. Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Het deksel en de frituurmand kunnen ook worden gereinigd in de vaatwasmachine.

- 2** Maak de behuizing van de friteuse schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.

**Opbergen**

- 1** Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse opbergt.
- 2** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 3** Duw het snoer in de snoeropbergruimte (fig. 13).
- 4** Til de friteuse op aan de handvatten en berg de friteuse op een veilige, droge plaats op (fig. 14).

**Milieu**

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

**Garantie & service**

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

**Problemen oplossen**

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur de juiste is. Zet de temperatuurregelaar op de juiste temperatuur.
	De etenswaren zijn niet lang genoeg gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde bereidingstijd de juiste is.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De friteuse werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter:	Het deksel is niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse de 'MAX'-aanduiding niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

**Generell beskrivelse (fig. 1)**

- A** Frityrkurv
- B** Avtakbart lokk
- C** Merke for MIN og MAX
- D** Oppbevaringsrom for ledningen
- E** Ledning
- F** Integrerte håndtak
- G** Temperaturbryter
- H** Temperaturlampe
- I** Utløserknapp for lokk
- J** Innerbeholder
- K** Hellefunksjon

**Viktig**

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

**Fare**

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

**Advarsel**

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

**Viktig**

- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det danner seg store mengder akrylamid).
- Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Det kan føre til kraftig oljesprut eller voldsom bobling i oljen eller fett.
- Pass på at frityrgrøten alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom MIN- og MAX-strekene på innsiden av innerbeholderen, slik at det verken renner over eller overopphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.



## Elektromagnetiske felt (EMF)

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

## Varmesikkerhetsbryter

Dette apparatet har en varmesikkerhetsbryter som automatisk stenger av strømmen til apparatet hvis det blir overopphetet.

Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i frityrgrøyten, eller hvis blokker med fett i fast form smeltes i gryten, fordi dette hindrer varmeelementet i å gi fra seg varme.

Hvis frityrgrøyten ikke fungerer lenger, kan du ta den med til en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter for å bytte sikringen.

## Før bruk

- 1 Rengjør apparatet før det brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).
- 2 Åpne lokket (fig. 2).
- 3 Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du må ha i frityrgrøyten (fig. 3).
- 4 Fyll olje, flytende frityrfett eller smeltet fett i frityrgrøyten til det er mellom merkene for MIN og MAX, og lukk lokket. Hvis du vil ha informasjon om hvordan du bruker fett i fast form, kan du se avsnittet Olje og fett (fig. 4).

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

## Olje og fett

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

- Vi anbefaler at du bruker frityrolje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som har et høyt innhold av umettede fettsyrer (f.eks. linolsyre), f.eks. soyaolje, jordnøttolje, maisolje eller solsikkeolje.
- Bruk bare olje- og fettyper som passer til fritering, og som inneholder en antiskum-ingrediens. Du finner denne informasjonen på emballasjen eller etiketten for oljen eller fett.
- Fordi olje og fett mister de gunstige egenskapene sine ganske raskt, bør du bytte ut oljen eller fett regelmessig (etter 10–12 ganger).
- Bytt alltid oljen eller fett hvis oljen eller fett begynner å skumme ved oppvarming, har en stram lukt eller smak eller blir mørk og/eller tykflytende.

## Fett i fast form

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

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

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

**Bruke apparatet****Fritering**

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet (fig. 6).  
Kontroller at ledningen ikke kommer i kontakt med varme deler på apparatet.
- 2** Sett støpselet inn i stikkontakten.  
  - ▶ Temperaturlampen tennes.
- 3** Sett temperaturbryteren til ønsket temperatur (se emballasjen på maten du skal fritere eller tabellen bakerst i dette heftet).
- 4** Vent til temperaturlampen slukkes (dette tar 10 til 15 minutter).
- 5** Slå ut håndtaket på frityrkurven (fig. 7).
- 6** Åpne lokket (fig. 2).
- 7** Ta ut kurven av frityrgrøyten, og legg maten som skal friteres, i kurven (fig. 8).

*Merk: For å få best friteringsresultat anbefaler vi at du ikke har i mer enn maksimumsmengden som er oppgitt i tabellen bakerst i dette heftet.*

- 8** Senk kurven forsiktig ned i oljen eller fett (fig. 9).
- 9** Lukk lokket.
- 10** Trykk på knappen på håndtaket på kurven, og legg håndtaket forsiktig inn mot frityrgrøyten (fig. 10).  
  - ▶ Under friteringen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

*Merk: Hold deg til tilberedelsestiden som er angitt på emballasjen til maten som skal friteres, eller som er oppgitt i tabellen bakerst i dette heftet.*

**Etter fritering**

- 1** Brett ut håndtaket på frityrkurven (fig. 7).
- 2** Åpne lokket (fig. 2).  
Pass deg for den varme dampen.
- 3** Ta kurven ut av frityrgrøyten, og rist av overflødig olje eller fett.
- 4** Plasser den friterte maten i en bolle med fettabsorberende papir i bunnen.
- 5** Hvis du vil fritere en omgang til, venter du til temperaturlampen slukkes.
- 6** Koble fra apparatet etter bruk.

*Merk: Hvis du ikke bruker frityrgrøyten regelmessig, anbefaler vi at du fjerner olje eller flytende fett og oppbevarer oljen/fettet i lukkede bokser. Sett boksene i kjøleskapet eller på et kjølig sted.*

**Friteringstips**

- Hvis du trenger generell informasjon om tilberedningstider og friteringstemperaturer, kan du kikke på tabellen bakerst i dette heftet.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store porsjoner på én gang. Se på tabellen bakerst i dette heftet (anbefalt mengde vises med ☉).

## Fjerne uønsket smak

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

- 1** Varm opp oljen eller fettene til en temperatur på 160 °C.
- 2** Legg to tynne brødsiver eller noen persilledusker i oljen.
- 3** Vent til det slutter å boble, og ta deretter brødet eller persillen ut av frituregryten med en hullsleiv.

Oljen eller fettene har nå en nøytral smak igjen.

## Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprøe pommes frites:

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

*Merk: Tørk potetbitene godt.*

- 2** Friter pommes frites-bitene to ganger: først i 4–6 minutter ved 160 °C og deretter i 5–8 minutter ved 175 °C.

La pommes frites-bitene avkjøles før du friterer dem for andre gang.

- 3** Legg de hjemmelagde pommes frites-bitene i en bolle og rist dem.

## Rengjøring

La oljen eller fettene avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter frituregryten.

Ytterbeholderen på frituregryten eller timeren må aldri senkes ned i vann.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller acetone, til å rengjøre apparatet.

- 1** Åpne lokket (fig. 2).
- 2** Dra lokket oppover for å fjerne det (fig. 11).
- 3** Løft friturekurven ut av frituregryten (fig. 8).
- 4** Hell ut oljen eller fettene (fig. 12).

## Rengjøre apparatet

- 1** Rengjør bollen, lokket og friturekurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel, skyll dem i rennende vann, og tørk dem grundig.

Lokket og fiturekurven kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

- 2** Rengjør ytterbeholderen på fituregryten med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

## Oppbevaring

- 1** La oljen eller fettene avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller oppbevarer fituregryten.
- 2** Sett alle delene på plass i/på fituregryten og lukk lokket.
- 3** Legg sammen ledningen, og plasser den i oppbevaringsrommet for ledningen (fig. 13).
- 4** Løft fituregryten etter håndtakene, og oppbevar den på et trygt, tørt sted (fig. 14).

**Miljø**

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 15).

**Garanti og service**

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Feilsøking**

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' kundestøtte der du bor.

Problem	Årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Den valgte temperaturen er for lav	Se på emballasjen til maten eller i tabellen bakerst i dette heftet om temperaturen du har valgt, er riktig. Sett temperaturbryteren til riktig temperatur.
	Maten har ikke blitt friteret lenge nok.	Se på emballasjen til maten eller i tabellen bakerst i dette heftet om temperaturen og/eller tilberedningstiden du har valgt, er riktig.
	Det er for mye mat i friterkurven.	Ikke friter mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
Fritrygryten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Ta apparatet med til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å bytte ut sikringen.
Fritrygryten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør lokket og filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fett er ikke lenger ren/rent.	Skift ut oljen eller fett. Sil oljen eller fett regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk fritrylrolje eller flytende fritryfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke satt ordentlig på.	Lukk lokket ordentlig.
	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør lokket og filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på fritrygryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i fritrygryten.	Sørg for at oljen eller fett i fritrygryten ikke overstiger MAX-merket.

Problem	Årsak	Løsning
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten slik det beskrives i denne brukerhåndboken.
	Det er for mye mat i friturekurven.	Ikke friter mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
Oljen eller fettene skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den.
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk fritureolje eller flytende friturefett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke rengjort ordentlig.	Rengjør innerbeholderen (se avsnittet Rengjøring).

**Descrição geral (fig. 1)**

- A** Cesto de fritar
- B** Tampa amovível
- C** Indicações 'MIN' e 'MAX'
- D** Compartimento para arrumação do fio
- E** Fio de alimentação
- F** Pegas integradas
- G** Controlo de temperatura
- H** Luz da temperatura
- I** Botão para soltar a tampa
- J** Cuba interior
- K** Bico para esvaziar

**Importante**

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

**Perigo**

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

**Aviso**

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

**Atenção**

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível entre as indicações "MIN" e "MAX" na parte de dentro da cuba interior, de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.

- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificá-lo.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.

### **Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)**

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

### **Dispositivo térmico de segurança**

Este aparelho está equipado com um dispositivo térmico de segurança que desliga automaticamente a energia do aparelho, em caso de sobreaquecimento.

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

Se a fritadeira deixar de funcionar, leve-a a um distribuidor Philips ou a um centro de assistência autorizada da Philips para a substituição do fusível.

## **Preparação**

- 1** Limpe o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo 'Limpeza').
- 2** Abra a tampa (fig. 2).
- 3** Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que tem de colocar na fritadeira (fig. 3).
- 4** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX' e feche a tampa. Consulte a secção 'Óleo e gordura' para obter instruções acerca da utilização de gordura sólida (fig. 4).

Não ligue o aparelho antes de enchê-lo com óleo ou gordura.

## **Óleo e gordura**

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

- Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar; de preferência óleo ou gordura vegetal ricos em gorduras não saturadas (por exemplo, ácido linoleico), tais como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol.
- Use apenas tipos de óleo ou de gordura próprios para frituras a temperaturas elevadas e que contenham um agente anti-espuma. Estas informações encontram-se na embalagem ou na etiqueta do óleo ou da gordura.
- Como o óleo e a gordura perdem as suas propriedades de sabor rapidamente, é importante que mude o óleo ou a gordura regularmente (depois de 10-12 vezes).
- Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

## **Gordura sólida**

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

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

- 3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- 4 Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 5).

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

## Utilizar o aparelho

### Fritar

- 1 Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento (fig. 6).

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

- 2 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
  - ▶ A luz da temperatura acende-se.
- 3 Regule o controlo de temperatura para a temperatura pretendida (consulte a embalagem do alimento a ser frito ou a tabela alimentar no final destas instruções).
- 4 Aguarde até que a luz da temperatura se apague (o que demora 10 a 15 minutos).
- 5 Dobre a pega do cesto de fritar (fig. 7).
- 6 Abra a tampa (fig. 2).
- 7 Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 8).

*Nota: Para obter os melhores resultados, recomendamos que não ultrapasse as quantidades mencionadas na tabela em baixo e na tabela de alimentos no fim deste manual.*

- 8 Coloque cuidadosamente o cesto no óleo ou gordura (fig. 9).
- 9 Feche a tampa.

- 10 Prima o botão na pega do cesto e dobre a pega contra o corpo da fritadeira (fig. 10).
  - ▶ Durante a fritura, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos, o que indica que a resistência é ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

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

### Após a fritura

- 1 Dobre a pega do cesto de fritar (fig. 7).
- 2 Abra a tampa (fig. 2).

Tenha atenção ao vapor quente.

- 3 Retire o cesto da fritadeira e elimine o óleo ou a gordura em excesso, agitando o cesto.
- 4 Coloque os alimentos fritos num recipiente que contenha papel absorvente.
- 5 Se quiser fritar mais outra dose, aguarde até que a luz da temperatura se apague.
- 6 Desligue da corrente após cada utilização.

*Nota: Se não utilizar a fritadeira regularmente, aconselhamos a que remova o óleo ou a gordura líquida e a guarde em recipientes hermeticamente fechados. Coloque os recipientes no frigorífico ou num local fresco.*



### Sugestões de fritura

- Para obter uma visão geral dos tempos de preparação e das temperaturas de fritura, consulte a tabela alimentar que se encontra no final destas instruções.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque cuidadosamente os alimentos a fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez. Consulte a tabela alimentar no final destas instruções (a quantidade recomendada é indicada por ☞).

### Como eliminar sabores desagradáveis

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

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

### Batatas fritas caseiras

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

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

*Nota: Seque bem os palitos.*

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

### Limpeza

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

Nunca mergulhe o corpo da fritadeira ou o temporizador em água.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

- 1** Abra a tampa (fig. 2).
- 2** Puxe a tampa para cima, para a remover (fig. 11).
- 3** Levante o cesto de fritar e retire-o da fritadeira (fig. 8).
- 4** Esvazie a fritadeira do óleo ou gordura (fig. 12).

### Limpeza do aparelho

- 1** Limpe a cuba, a tampa e o cesto com água quente e detergente; passe-os por água e limpe-os com cuidado.
- A tampa e o cesto também podem ser limpos na máquina de lavar loiça.
- 2** Lave o corpo da fritadeira com um pano húmido (com detergente) e/ou papel de cozinha.

### Arrumação

- 1 Deixe que o óleo ou a gordura arrefeça durante, pelo menos, 4 horas antes de guardar a fritadeira.
- 2 Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 3 Introduza o fio no respectivo compartimento de arrumação (fig. 13).
- 4 Erga a fritadeira pelas pegas e guarde-a num local seguro e seco (fig. 14).

### Ambiente

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

### Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Resolução de problemas

Este capítulo resume alguns dos problemas mais comuns que pode encontrar no aparelho. Se não conseguir resolver o problema através das indicações dadas a seguir, contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips no seu país.

Problema	Causa	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela alimentar que se encontra no fim destas instruções para saber se a temperatura que seleccionou é a correcta. Regule o controlo de temperatura na temperatura correcta.
	O tempo de fritura dos alimentos não foi suficiente.	Verifique, na embalagem do alimento ou na tabela no final destas instruções, se o tempo de fritura seleccionado é o correcto.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Não frite mais alimentos do que a quantidade indicada na tabela de alimentos, no fim deste manual.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Leva o aparelho ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente antigordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.

Problema	Causa	Solução
	O óleo ou gordura já não se encontram limpos.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Fechete a tampa correctamente.
	O filtro permanente antigordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.
O óleo ou a gordura saem pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem a indicação 'MAX'.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar e frite-os de acordo com as instruções neste manual do utilizador.
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Não frite mais alimentos do que a quantidade indicada na tabela de alimentos, no fim deste manual.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado é inadequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A cuba interior não foi limpa correctamente.	Limpe a cuba interior (consulte o capítulo 'Limpeza').

**Allmän beskrivning (Bild 1)**

- A** Frityrkorg
- B** Löstagbart lock
- C** MIN- och MAX-nivå
- D** Sladdförvaringsutrymme
- E** Nätsladd
- F** Inbyggda handtag
- G** Temperaturreglage
- H** Temperaturlampa
- I** Frigöringsknapp för lock
- J** Innerskål
- K** Uthållningsfunktion

**Viktigt**

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

**Fara**

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

**Varning**

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

**Var försiktig**

- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Friter maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Friter inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter; vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).
- Friter inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmar över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

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

## Värmesäkring

Apparaten är utrustad med en värmebrytare som automatiskt stänger av strömmen till apparaten om den överhettas.

Det kan inträffa om det inte är tillräckligt mycket olja/matfett i fritösen, eller om klumpar med fast matfett smälts i den, vilket gör att värmeelementet inte kan avge värme.

Om fritösen inte fungerar längre vänder du dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringens utbytt.

## Förberedelser inför användning

- 1 Rengör apparaten innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring).
- 2 Öppna locket (Bild 2).
- 3 Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen (Bild 3).
- 4 Fyll den torra fritösen med olja, flytande friteringsfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna och stäng locket. Anvisningar för hur du använder fast matfett finns i avsnittet Olja och matfett (Bild 4).

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

## Olja och matfett

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

- Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.
- Använd bara olja eller matfett som är avsett för fritering och som innehåller medel som motverkar skumbildning. Information om detta finns på oljans eller matfettets respektive förpackningar eller etiketter.
- Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt är det viktigt att du byter ut oljan eller matfettet regelbundet (efter 10–12 gånger).
- Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

## Fast matfett

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

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

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

## Använda apparaten

### Fritering

- 1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet (Bild 6).  
Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma delar av fritösen.
- 2 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.  
  - ▶ Temperaturlampan tänds.
- 3 Ställ in temperaturreglaget på den önskade temperaturen (se förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna).
- 4 Vänta tills temperaturlampan slocknar (det tar mellan 10 och 15 minuter).
- 5 Vik ut frityrkorgens handtag (Bild 7).
- 6 Öppna locket (Bild 2).
- 7 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (Bild 8).

*Obs! Du får bäst friteringsresultat om du inte överskrider de maximala mängder som anges i tabellen i slutet av de här anvisningarna.*

- 8 Sätt försiktigt ned korgen i oljan eller fettet (Bild 9).
- 9 Stäng locket.
- 10 Tryck på knappen på korgens handtag och vik handtaget mot fritösen (Bild 10).  
  - ▶ Under friteringen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

*Obs! Följ den tillredningstid som anges på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.*

### Efter fritering

- 1 Vik ut korgens handtag (Bild 7).
  - 2 Öppna locket (Bild 2).
- Se upp för den heta ångan.
- 3 Ta ut korgen ur fritösen och skaka av överflödiga olja eller matfett.
  - 4 Lägg den friterade maten i en skål med ett fettabsorberande papper.
  - 5 Om du vill fritera en omgång till väntar du tills temperaturlampan har slocknat.
  - 6 Dra ur nätsladden efter användning.

*Obs! Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du häller ur oljan eller det flytande matfettet och förvarar det i en tätslutande behållare. Förvara behållaren i kylskåp eller på någon annan sval plats.*

### Friteringstips

- En översikt av friteringstider och -temperaturer hittar du i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte mycket stora mängder mat på en gång. Se mattabellen i slutet av de här anvisningarna (den rekommenderade mängden anges med ☺).

## Bli av med oönskad bismak

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

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

## Hemgjorda pommes frites

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

- 1** Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarerna med kallt vatten. På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

*Obs! Låt stavarerna torka ordentligt.*

- 2** Friterar pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C.

Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.

- 3** Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem.

## Rengöring

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

Sänk inte ned fritösen eller timern i vatten.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

- 1** Öppna locket (Bild 2).
- 2** Dra locket uppåt för att ta bort det (Bild 11).
- 3** Lyft ut frityrkorgen ur fritösen (Bild 8).
- 4** Häll ut oljan eller matfettet (Bild 12).

## Rengöring av apparaten

- 1** Rengör skålen, locket och frityrkorgen med varmt vatten och lite diskmedel, skölj dem med rent vatten och torka dem ordentligt.

Locket och frityrkorgen kan även diskas i diskmaskinen.

- 2** Rengör själva fritösen med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.

## Förvaring

- 1** Låt oljan eller matfettet svalna i minst fyra timmar innan du ställer undan fritösen.
- 2** Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.
- 3** Tryck in sladden i sladdförvaringsutrymmet (Bild 13).
- 4** Lyft fritösen i handtagen och förvara den på en säker och torr plats (Bild 14).

## Miljön

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

## Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

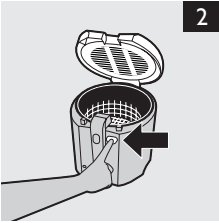
## Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Den inställda temperaturen är för låg.	Kontrollera på matens förpackning eller i mattabellen i slutet av de här instruktionerna så att du har valt rätt temperatur. Ställ in temperaturreglaget på rätt temperatur.
	Maten har inte friterats tillräckligt länge.	Kontrollera på matens förpackning eller i mattabellen i slutet av de här instruktionerna så att du har valt rätt tillagningstid.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Fritösen fungerar inte.	Värmebrytaren har aktiverats.	Vänd dig till en Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringen utbytt.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Locket har inte stängts ordentligt.	Stäng locket ordentligt.
	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

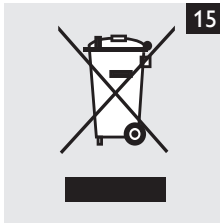
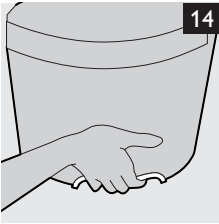
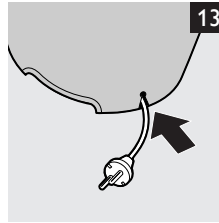
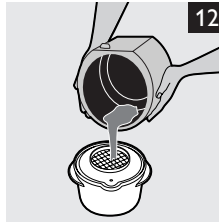
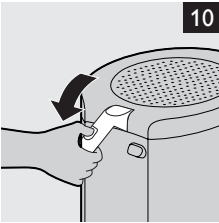
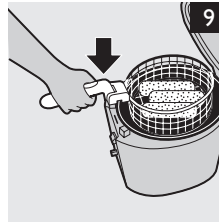
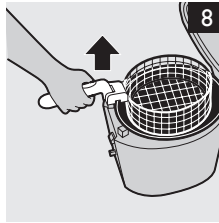
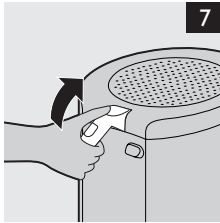
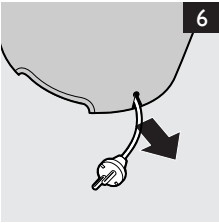
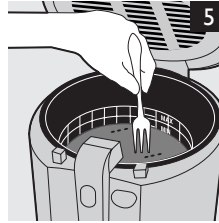
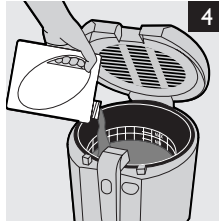
























Problem	Orsak	Lösning
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger MAX-nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den och fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Innerskålen är inte ordentligt rengjord.	Rengör innerskålen (se avsnittet "Rengöring").



3

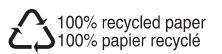
MIN	1,8 l	1500 g
MAX	2,0 l	1750 g



		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	600 g/1100 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	600 g/1100 g	175° C	3-4 min.	
	500 g/900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	600 g	175° C	3-4 min.	4-6 min.
	8-10	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	400 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	5	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.002.6981.1