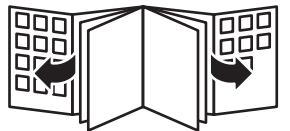
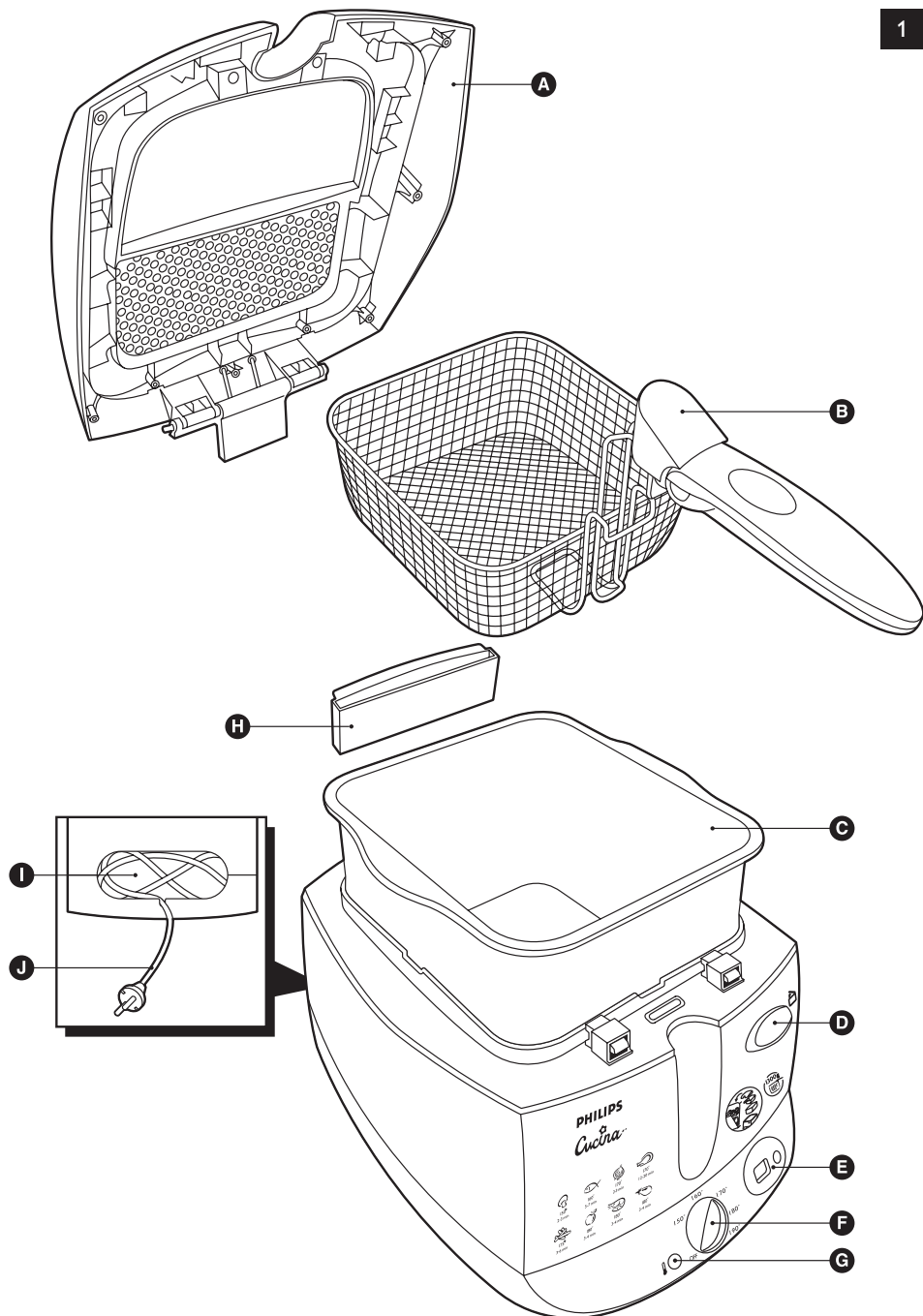


HD6151, HD6150



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	12
DEUTSCH	18
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	25
ESPAÑOL	32
SUOMI	39
FRANÇAIS	45
ITALIANO	52
NEDERLANDS	58
NORSK	65
PORTUGUÊS	71
SVENSKA	78
TÜRKÇE	84

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Frying basket
- C** Removable inner bowl
- D** Lid release button
- E** Digital timer (HD6151 only)
- F** Temperature control
- G** Temperature light
- H** Condensed water container
- I** Cord storage compartment
- J** Cord

Important

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

- D** Check if the voltage that is indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- D** Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- D** If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- D** Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee becomes invalid.
- D** Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- D** During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- D** Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- D** Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- D** Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- D** This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly, or for professional or semiprofessional purposes, or if it is used in a way that is not according to the instructions for use, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- D** 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).
- D** 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.
- D** 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.
- D** Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

- 1 Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2 Open the lid. (Fig. 3)
- 3 Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer. (Fig. 4)
- 4 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 5)

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

Oil and fat

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

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

Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

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

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 6)

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

Using the appliance

Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 7)
- 2 Set the temperature control to the required temperature.
 - ▶ The temperature light goes on.

For the required temperature see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

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

- 3 Fold out the handle of the basket. (Fig. 8)
- 4 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically. (Fig. 3)
- 5 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
- 6 Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 9)

Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.

8 HD6151 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.

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

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

Timer (HD6151 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)

► The set time becomes visible on the display.

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

The maximum time that can be set is 99 minutes.

► A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.

► While the timer counts down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer blinks) until '00' appears.

3 When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

After frying

1 Fold out the handle of the basket. (Fig. 8)

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 3)

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Turn the temperature control to 'OFF' and 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, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 2)

In figure 2 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

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

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

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

- 1** Open the lid.
- 2** Lift the lid off the appliance. (Fig. 12)
- 3** Lift the frying basket out of the appliance.
- 4** Remove the condensed water container from the fryer and empty it. (Fig. 13)
- 5** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat. (Fig. 14)
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 7** Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts

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

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the cord fixing facility. (Fig. 15)
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (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.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

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. 16)

Removing the timer battery (HD6151 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.
- 1** Remove the timer panel with a small flat-blade screwdriver. (Fig. 17)
 - 2** Remove the battery.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. (Fig. 2)
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Turn 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 anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Problem	Possible cause	Solution
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Låg
- B** Friturekurv
- C** Udtagelig inderskål
- D** Udløserknap til låg
- E** Digital timer (kun HD6151)
- F** Temperaturkontrol
- G** Temperaturindikator med lys
- H** Beholder til kondensvand
- I** Rum til ledningsopbevaring
- J** Ledning

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

- Ⓧ **Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.**
- Ⓧ **Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.**
- Ⓧ **Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.**
- Ⓧ **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.**
- Ⓧ **Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet "Rengøring"). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommes olie eller fedt i frituregryden.**
- Ⓧ **Under friturestegningen slipper der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Hold afstand til dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.**
- Ⓧ **Rør ikke ved vinduet, da det bliver varmt under friturestegning.**
- Ⓧ **Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og stabilt underlag uden for børns rækkevidde.**
- Ⓧ **Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.**
- Ⓧ **Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis frituregryden bruges forkert eller til halvprofessionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.**
- Ⓧ **Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele! Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).**
- Ⓧ **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 du har fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.**

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Klargøring

- 1 Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).**

- 2** Åbn låget. (fig. 3)
- 3** Se olie/fedttabellen for at se, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden. (fig. 4)
- 4** Fyld olie, flydende friturefedt eller smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne, og luk låget. (fig. 5)

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, jordnøddolie, majsolie eller solsikkeolie.

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

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

Fast fedt

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

- 1** Hvis du vil bruge nye fedtblokke, skal du smelte dem langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.
- 2** Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.
- 3** Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.
- 4** Er fedtet meget koldt, kan det begynde at sprøjte, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel. (fig. 6)

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gafflen.

Sådan bruges apparatet

Friturestegning

Der kommer varm damp ud fra filteret under stegning.

- 1** Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt. (fig. 7)

- 2** Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.

• Temperaturindikatoren tændes.

Find den anbefalede stegetemperatur på emballagen på emballagen til fødevarerne eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".

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

- 3** Fold håndtaget på friturekurven ud. (fig. 8)
- 4** Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbner automatisk. (fig. 3)
- 5** Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven.
- 6** Sæt forsigtigt kurven i frituregryden. (fig. 9)

Kontrollér, at kurven er placeret korrekt.

7 Luk låget.

8 Kun HD6151: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet “Timer” i dette kapitel). Du kan også bruge frituregryden uden at indstille timeren.

9 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag (1), og fold forsigtigt håndtaget mod frituregryden(2). (fig. 10)

Mens madvarerne frituresteges, tænder og slukker temperaturindikatoren med jævne mellemrum for at indikere, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

Timer (kun HD6151)

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

Indstilling af timeren

1 Tryk på Timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter. (fig. 11)

► Det indstillede minuttal ses i displayet.

2 Hold knappen nede for hurtigere indstilling. Slip knappen, når den ønskede stegetid er nået. Den maximale tidsindstilling er 99 minutter.

► Efter et par sekunder, begynder timeren nedtællingen.

► Mens timeren tæller ned, vises den resterende stegetid på displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

Bemærk: Du kan slette timerindstillingen ved at trykke på timer-tasten i 2 sekunder (når timeren blinker), indtil 00 vises.

3 Så snart den indstillede tid udløber, høres et signal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.

Efter friturestegningen

1 Fold håndtaget på friturekurven ud. (fig. 8)

2 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. (fig. 3)

Pas på den varme damp og eventuelt sprøjtende olie.

3 Tag forsigtigt kurven op af frituregryden.

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

4 Drej temperaturkontrollen til ‘OFF’, og 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.

Mængder, temperaturer og stegetider (fig. 2)

I figur 2 finder du en oversigt over anbefalede mængder, stegetemperaturer og tilberedningstider til forskellige typer mad. Hold dig altid til oplysningerne i denne tabel eller på madvarens emballage.

Rensning

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

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

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

1 Åbn låget.

- 2** Løft låget af apparatet. (fig. 12)
- 3** Løft friturekurven op af apparatet.
- 4** Fjern beholderen til kondensvand fra frituregryden og tøm den. (fig. 13)
- 5** Løft inderskålen op og hæld olien/fedt ud. (fig. 14)
- 6** Rengør kabinettet med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- 7** Rengør låg, filter, kurv, inderskål og beholderen til kondensvand med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- 8** Skyl delene med rent vand og tør dem grundigt.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg
- Inderskål
- Friturekurv
- Beholder til kondensvand

Opbevaring

- 1** Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 2** Rul ledningen sammen, læg den i opbevaringsrummet, og sæt stikket fast i hakket. (fig. 15)
- 3** Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd til friturestegning

- Der findes en oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Steg ikke for store mængder ad gangen. Se afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider" (den anbefalede mængde er angivet med ☞).

Sådan undgås uønsket bismag

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

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

Oliens/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.
- 3** Læg de hjemmelavede pommes fritter i en skål og ryst dem. Lad dem køle af før anden stegerunde.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige 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. 16)

Udtagning af timerens batteri (kun HD6151)

- Batterier indeholder substanser, der kan skade miljøet. Smid aldrig batterier ud sammen med det normale husholdningsaffald, men aflever dem på et officielt indsamlingssted. Fjern altid batteriet til timeren, inden timeren kasseres eller afleveres på et kommunalt indsamlingssted.

1 Fjern timerpanelet med en lille almindelig skruetrækker. (fig. 17)

2 Tag batteriet ud.

Reklamationsret og service

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

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Du har valgt en for lav temperatur.	Find den korrekte temperatur på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider". (Fig.2)
	Maden er ikke stegt længe nok.	Find den korrekte temperatur på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
	Der er for mange madvarer i kurven.	Steg aldrig større mængder ad gangen end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Anti-fedtfilteret er mættet.	Tag låget med filteret af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedt er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedt. Si regelmæssigt olien/fedt, så det holder sig frisk i længere tid.
	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.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.
	Anti-fedtfilteret er mættet.	Tag låget med filteret 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 de friturestes og følg stegeanvisningerne i denne brugsvejledning.
Olien/fedt skummer voldsomt under stegningen.	Der er for meget mad i friturekurven.	Steg aldrig større mængder ad gangen end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de friturestes.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen som beskrevet i brugsvejledningen.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel
- B** Frittierkorb
- C** Herausnehmbare Frittierwanne
- D** Deckelentriegelungstaste
- E** Digital-Timer (nur HD6151)
- F** Temperaturregler
- G** Temperaturanzeige
- H** Kondenswasserbehälter
- I** Kabelfach
- J** Netzkabel

Wichtig

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

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Geräteteile müssen vollkommen trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175°C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

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

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").
- 2 Öffnen Sie den Deckel. (Abb. 3)
- 3 Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett. (Abb. 4)
- 4 Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 5)

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

Frittieröl und -fett

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

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

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

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

Festes Fett

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um 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. 6)

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

Frittieren

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

- 1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. (Abb. 7)

2 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.

► Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

Nähere Informationen über die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Verpackung des Frittierguts oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".

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

3 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf. (Abb. 8)

4 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet. (Abb. 3)

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

6 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. (Abb. 9)

Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb richtig eingesetzt wurde.

7 Schließen Sie den Deckel.

8 Nur HD6151: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).

Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers verwenden.

9 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs (1) und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (2). (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.

Timer (nur HD6151)

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

Den Timer einstellen

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 11)

► Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.

2 Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Frittierzeit eingestellt ist.

Die maximale Frittierzeit beträgt 99 Minuten.

► Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.

► Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, wenn der Timer beginnt zu blinken), bis '00' angezeigt wird.

3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Nach dem Frittieren

1 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf. (Abb. 8)

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 3)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.

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

- 4 Stellen Sie den Temperaturregler in die Position 'OFF' und 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.

Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten (Abb. 2)

In Abb. 2 finden Sie eine Übersicht über Mengen sowie Frittiertemperaturen und -zeiten für verschiedene Nahrungsmittel. Beachten Sie stets die Informationen in dieser Tabelle oder die Angaben auf der Verpackung des Frittierguts.

Reinigung

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

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

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

- 1 Öffnen Sie den Deckel.
- 2 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät. (Abb. 12)
- 3 Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.
- 4 Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter aus der Fritteuse, und leeren Sie ihn. (Abb. 13)
- 5 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus. (Abb. 14)
- 6 Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.
- 7 Reinigen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb, die Frittierwanne und den Kondenswasserbehälter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 8 Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Frittierkorb
- Kondenswasserbehälter

Aufbewahrung

- 1 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.
- 2 Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie den Stecker in die vorgesehene Halterung. (Abb. 15)
- 3 Heben Sie die Fritteuse an den Griffen an.

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht über die Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen finden Sie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
- 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 im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" (die empfohlenen Mengen sind durch ☞ gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

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

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

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.
- 3** Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.

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. 16)

Entfernen der Timer-Batterie (nur HD6151)

- Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die Batterie, bevor Sie den Timer an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

- 1** Entfernen Sie die Timer-Blende mit einem flachen Schraubendreher. (Abb. 17)
- 2** Nehmen Sie die Batterie heraus.

Garantie und Kundendienst

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Prüfen Sie die genauen Temperaturangaben auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten". (s. Abb. 2)
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Genauere Angaben über die richtige Frittierzeit finden Sie auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel mit dem Filter ab, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel mit dem Filter ab, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" angegeben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καπάκι
- B** Καλάθι τηγανίσματος
- C** Αφαιρούμενος εσωτερικός κάδος
- D** Κουμπί απασφάλισης του καπακιού
- E** Ψηφιακός χρονομετρητής (μόνο στον τύπο HD6151)
- F** Έλεγχος θερμοκρασίας
- G** Λυχνία θερμοκρασίας
- H** Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών
- I** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- J** Καλώδιο

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να την πηγαίνετε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Καθαρίστε πολύ καλά τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Κατά το τηγάνισμα, από το φίλτρο βγαίνει καυτός ατμός. Διατηρήστε ασφαλή απόσταση των χεριών και του προσώπου σας από τον καυτό ατμό. Επίσης θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι παρακολούθησης του τηγανίσματος, καθώς αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά το τηγάνισμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδα και σταθερή επιφάνεια, μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού ή του πάγκου στο οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς και ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που δεν είναι σύμφωνος με τις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips αποποιείται οποιασδήποτε ευθύνης για τις βλάβες που θα προκληθούν.
- Τηγανήστε την τροφή έως ότου πάρει χρυσοκίτρινο και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε αμυλούχες τροφές, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία άνω των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε τον σχηματισμό ακρυλαμίδης).
- Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει φυσαλίδες σε μεγάλο βαθμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντοτε γεμάτη με λάδι ή λίπος μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου ώστε να αποφύγετε την υπερχειλίση ή την υπερθέρμανση.

- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν δεν την έχετε γεμίσει με λάδι ή λίπος, γιατί μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Καθαρίστε τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').
- 2 Ανοίξτε το καπάκι. (Εικ. 3)
- 3 Συμβουλευτείτε τον πίνακα ποσοτήτων λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή μαγειρικού λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα. (Εικ. 4)
- 4 Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' και κλείστε το καπάκι. (Εικ. 5)

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

Λάδι και λίπος

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

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

Πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος (μετά από 10-12 φορές), γιατί και τα δύο χάνουν αρκετά γρήγορα τις ιδιότητές τους.

Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίσει να αφρίζει όταν ζεσταθεί, αν έχει έντονη οσμή ή γεύση, ή αν σκουρύνει ή/και πήξει.

Στερεό λίπος

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος. Σε αυτή την περίπτωση, χρειάζονται επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβη το θερμαντικό στοιχείο.

- 1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νέα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε κανονικό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά.
- 2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3 Αποθηκεύετε σε θερμοκρασία δωματίου τη φριτέζα που εξακολουθεί να περιέχει στερεοποιημένο λίπος.
- 4 Αν το λίπος κρυσταλλώνει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώνει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το επαναστερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι. (Εικ. 6)

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον εσωτερικό κάδο με το πιρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

Καυτός ατμός διαφεύγει από το φίλτρο στο καπάκι κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

1 Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και συνδέστε το φισ στην πρίζα. (Εικ. 7)

2 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

▶ Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

Για την απαιτούμενη θερμοκρασία ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί ή στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.

Σημείωση: Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα όσο αυτή ζεσταίνεται.

3 Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλάθιού. (Εικ. 8)

4 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. Το καπάκι ανοίγει αυτόματα. (Εικ. 3)

5 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε.

6 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα. (Εικ. 9)

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το καλάθι.

7 Κλείστε το καπάκι.

8 Μόνο στον τύπο HD6151: Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την ενότητα 'Χρονομετρητής' σε αυτό το κεφάλαιο).

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρονομετρητή.

9 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στη λαβή του καλάθιού (1) και διπλώστε προσεκτικά τη λαβή προς τη φριτέζα (2). (Εικ. 10)

Κατά το τηγάνισμα, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.

Χρονομετρητής (μόνο στον τύπο HD6151)

Ο χρονομετρητής υποδεικνύει τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονομετρητή

1 Πατήστε το κουμπί του χρονομετρητή για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά. (Εικ. 11)

▶ Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί όταν φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος.

○ μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

▶ Μερικά δευτερόλεπτα αφού ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονομετρητής αρχίζει να μετράει αντίστροφα.

▶ Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Μπορείτε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονομετρητή πατώντας το κουμπί του χρονομετρητή για 2 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει ο χρονομετρητής) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

- 3** Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Πατήστε το κουμπί του χρονομετρητή, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού. (Εικ. 8)
2 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. (Εικ. 3)

Προσέξτε τον καυτό ατμό και ενδεχόμενο πιτσιλισμα του λαδιού.

- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος, ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα. Τοποθετήστε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή τρυπητό σκεύος κουζίνας που περιέχει απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.

- 4** Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση 'OFF' και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Σημείωση: Αν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σας συμβουλεύουμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε ερμητικά κλειστά δοχεία, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος.

Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος (Εικ. 2)

Στην εικόνα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των ποσοτήτων, των θερμοκρασιών τηγανίσματος και των χρόνων προετοιμασίας για διάφορα είδη τροφίμων. Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται σε αυτόν τον πίνακα ή στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί.

Καθάρισμα

Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες πριν καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρμάτινα σφουγγαράκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μην βυθίζετε το περίβλημα της φριτέζας σε νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο.

- 1** Ανοίξτε το καπάκι.
2 Σηκώστε το καπάκι από τη συσκευή. (Εικ. 12)
3 Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή.
4 Αφαιρέστε το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών από τη φριτέζα και αδειάστε το. (Εικ. 13)
5 Σηκώστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος. (Εικ. 14)
6 Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με ένα νωπό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.
7 Καθαρίστε το καπάκι, το φίλτρο, το καλάθι, τον εσωτερικό κάδο και το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
8 Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι

- Εσωτερικός κάδος
- Καλάθι τηγανίσματος
- Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών

Αποθήκευση

- 1 Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας στην αρχική τους θέση και κλείστε το καπάκι.
- 2 Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετήστε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και τοποθετήστε το φις στο χώρο στερέωσης του φις. (Εικ. 15)
- 3 Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της.

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για μια επισκόπηση των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
- Προσεκτικά ανακινήστε την τροφή που θα τηγανιστεί για να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν περισσότερος πάχος και νερό και αφαιρέστε την περιττή υγρασία ώστε να είναι αρκετά στεγνή.
- Μην τηγανίζετε πολύ μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Συμβουλευτείτε το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' (η συνιστώμενη ποσότητα υποδεικνύεται από ☹).

Εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσεων

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

- 1 Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
 - 2 Ρίξτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
 - 3 Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα.
- Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

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

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

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

Σημείωση: Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες.

- 2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.
- 3 Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος. (Εικ. 16)

Αφαίρεση της μπαταρίας του χρονομετρητή (μόνο στον τύπο HD6151)

- Οι μπαταρίες περιέχουν ουσίες που μπορεί να μολύνουν το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε τις μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τις σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για μπαταρίες. Αφαιρείτε πάντα την μπαταρία του χρονομετρητή πριν απορρίψετε και παραδώσετε τη συσκευή σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.

1 Αφαιρέστε τον χρονομετρητή με ένα μικρό κατσαβίδι με πλατιά άκρη. (Εικ. 17)

2 Αφαιρέστε την μπαταρία.

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το ηθγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα και/ή δεν είναι τραγανό.	Επιλέξατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να ηθγανίσετε ή το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι ηθγανίσματος' για τη σωστή θερμοκρασία. (Εικ. 2)
	Το φαγητό δεν έχει ηθγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να ηθγανίσετε ή το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι ηθγανίσματος' για το σωστό χρόνο ηθγανίσματος.
	Υπάρχει πολύ ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Ποτέ μην ηθγανίζετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων, σε μια παρτίδα, από αυτή που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι ηθγανίσματος'.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Εχει ενεργοποιηθεί η θερμική διακοπή λειτουργίας.	Απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ηλεκτρική ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το φίλτρο έχει κορεστεί.	Αφαιρέστε το καπάκι μαζί με το φίλτρο και καθαρίστε το με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να σουρώνετε τακτικά το λάδι ή το λίπος ώστε να παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Ατμός διαφεύγει από άλλα σημεία και όχι από το φίλτρο.	Δεν έχετε κλείσει σωστά το καπάκι.	Κλείστε το καπάκι σωστά.
	Το φίλτρο έχει κορεστεί.	Αφαιρέστε το καπάκι μαζί με το φίλτρο και καθαρίστε το με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος πιτσιλάει από το χείλος της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε και τηγανίστε την σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Ποτέ μην τηγανίζετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων, σε μια παρτίδα, από αυτή που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τον εσωτερικό κάδο.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa
- B** Cesta de freír
- C** Cubeta interna extraíble
- D** Botón de apertura de la tapa
- E** Temporizador digital (sólo modelo HD6151)
- F** Control de temperatura
- G** Piloto de temperatura
- H** Recipiente para el agua de condensación
- I** Compartimento de recogida del cable
- J** Cable

Importante

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

- Ⓧ Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Ⓧ Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Ⓧ Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- Ⓧ 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.
- Ⓧ Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo “Limpieza”). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Ⓧ Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y el rostro a una distancia de seguridad del vapor. Tenga cuidado también con el vapor caliente al abrir la tapa.
- Ⓧ No toque la ventana, ya que se calienta durante el proceso de fritura.
- Ⓧ Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.
- Ⓧ No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Ⓧ Este aparato está destinado sólo al uso doméstico. Si el aparato se utiliza de forma inapropiada, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Ⓧ Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Ⓧ 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 interna, 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 el aparato.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Preparación para su uso

- 1 Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2 Abra la tapa (fig. 3)
- 3 Consulte la tabla de aceite/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora. (fig. 4)
- 4 Llene la freidora con aceite, grasa líquida o grasa sólida fundida hasta un nivel entre las indicaciones "MIN" y "MAX" y cierre la tapa. (fig. 5)

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.

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

Cambie el aceite o grasa con 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

También puede utilizar grasa sólida, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que la resistencia 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 derretirse. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada. (fig. 6)

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

Uso del aparato

Fritura

Al freír, sale vapor caliente por filtro de la tapa.

- 1 Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma de corriente. (fig. 7)
- 2 Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
 - ▶ Se encenderá el piloto de temperatura.

Para ver la temperatura adecuada, consulte el embalaje del alimento que vaya a freír o el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".

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

- 3** Despliegue el asa de la cesta. (fig. 8)
- 4** Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. La tapa se abre automáticamente. (fig. 3)
- 5** Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír.
- 6** Con cuidado, coloque la cesta en la freidora. (fig. 9)
Asegúrese de que ha introducido la cesta correctamente.
- 7** Cierre la tapa.
- 8** Sólo modelo HD6151: establezca el tiempo necesario de fritura (consulte la sección "Temporizador" de este capítulo).

También puede utilizar la freidora sin programar el temporizador.

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

Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciende y apaga cada cierto tiempo para indicar que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener así la temperatura adecuada.

Temporizador (sólo modelo HD6151)

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

Programación del temporizador

- 1** Pulse el botón del temporizador para establecer el tiempo de fritura en minutos. (fig. 11)
 - ▶ El tiempo establecido se muestra en la pantalla.
- 2** Mantenga el botón pulsado para establecer los minutos con mayor rapidez. Suelte el botón una vez haya llegado al tiempo de fritura deseado.
El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos.
 - ▶ Unos segundos después de haber establecido el tiempo de fritura, el temporizador empezará la cuenta atrás.
 - ▶ A medida que se va descontando el tiempo, el tiempo restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.

Nota: Puede borrar la programación del temporizador pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos (en el momento en que el temporizador parpadea) hasta que aparezca "00".

- 3** Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, oírás una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Para detener la señal sonora pulse el botón del temporizador.

Después de freír

- 1** Despliegue el asa de la cesta. (fig. 8)
- 2** Pulse el botón de apertura para abrir la tapa. (fig. 3)

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

- 3** Con cuidado, saque la cesta de la freidora.

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

- 4** Cuando haya terminado de usar la freidora, ponga el control de temperatura en la posición "OFF" y desenchufe el aparato.

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

Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura (fig. 2)

En la figura 2 hay un resumen de las cantidades, temperaturas de fritura y tiempos de preparación para varios tipos de alimentos. Siga, siempre, la información que aparece en esta tabla o en el embalaje del alimento que vaya a freír.

Limpieza

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

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

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

- 1 Abra la tapa
- 2 Quite la tapa del aparato. (fig. 12)
- 3 Saque la cesta del aparato.
- 4 Quite el recipiente para el agua de condensación de la freidora y vacíelo. (fig. 13)
- 5 Saque la cubeta interna del aparato y quite el aceite o la grasa. (fig. 14)
- 6 Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente líquido) o papel de cocina.
- 7 Lave la tapa, el filtro, la cesta, la cubeta interna y el recipiente para el agua de condensación con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
- 8 Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.


Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

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

Almacenamiento

- 1 Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 2 Enrolle el cable, póngalo en el compartimento de recogida del cable y fije la clavija en el rebaje. (fig. 15)
- 3 Levante la freidora cogiéndola por las asas.

Consejos para la fritura

- Para ver los tiempos de preparación y los ajustes de temperatura, consulte el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.
- No fría grandes cantidades a la vez. Consulte el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura" (la cantidad recomendada se indica con )

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

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. 16)

Extracción de la pila del temporizador (sólo modelo HD6151)

- Las pilas contienen sustancias que pueden contaminar el medio ambiente. No tire las pilas con la basura normal del hogar; deposítelas en un punto de recogida oficial para pilas. Quite siempre la pila del temporizador antes de deshacerse del aparato o de llevarlo a un punto de recogida oficial.

- 1** Retire el panel del temporizador con un destornillador pequeño de punta plana. (fig. 17)
- 2** Extraiga la batería.

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	Ha seleccionado una temperatura demasiado baja.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura" para ver la temperatura adecuada. (Fig.2)
	No ha frito los alimentos el tiempo suficiente.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura" para ver el tiempo de fritura adecuado.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".
La freidora no funciona.	El disyuntor térmico de seguridad ha sido activado.	Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.
La freidora produce un fuerte y desagradable olor.	El filtro antigrasa está saturado.	Quite la tapa con el filtro y lávela en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están en buenas condiciones.	Cambie el aceite o la grasa. Para mantenerlos en buenas condiciones durante más tiempo, filtre regularmente el aceite o la grasa.
Sale vapor por otros sitios que no son el filtro.	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No ha cerrado la tapa correctamente.	Cierre bien la tapa.
Durante el proceso de fritura, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	El filtro antigrasa está saturado.	Quite la tapa con el filtro y lávela en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen el nivel máximo.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones de uso.
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en el capítulo "Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura".

Problema	Posible causa	Solución
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	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 ha limpiado bien la cubeta interna.	Limpie la cubeta interna según se indica en estas instrucciones de uso.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Kansi
- B** Paistokori
- C** Irrotettava öljysäiliö
- D** Kannen avauspainike
- E** Digitaalinen ajastin (vain mallissa HD6151)
- F** Lämpötilanvalitsin
- G** Lämpötilan merkkivalo
- H** Kondensiovesisäiliö
- I** Säilytyspaikka johdolle
- J** Virtajohto

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin lisää friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä kosketa katseluikkunaa, sillä se kuumenee friteerauksen aikana.
- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.
- Älä jätä verkkojohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä käytetään käyttöohjeen vastaisesti, takuu raukeaa, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei siihen muodostuisi akryyliamidia).
- Älä paista itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Käyttöönotto

- 1** Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus).
- 2** Avaa kansi. (Kuva 3)

3 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa. (Kuva 4)

4 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä paistorasva kuivaan keittimeen MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti ja sulje kansi. (Kuva 5)

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.

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

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

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

Kiinteä rasva

Voit käyttää myös kiinteää uppoaistorasvaa, mutta sen sulattamisessa on oltava erityisen varovainen, ettei rasva ala roiskua eikä 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 6)

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Kuuma höyry tulee ulos kannessa olevasta suodattimesta paistamisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin säilytystilastaan ja liitä pistotulppa pistorasiaan. (Kuva 7)

2 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan.

▶ **Lämpötilan merkivalo syttyy.**

Lisätietoja oikeista lämpötiloista on ruokapakkauksessa ja tämän oppaan kohdassa Määrät, lämpötilat ja paistoajat.

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

3 Taita paistokorin kahva esiin. (Kuva 8)

4 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti. (Kuva 3)

5 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

6 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä. (Kuva 9)

Tarkista, että paistokori on kunnolla paikallaan.

7 Sulje kansi.

8 Vain mallissa HD6151:Aseta haluamasi paisto aika (lisätietoja on tämän kappaleen luvussa Ajastin).

Voit käyttää keitintä myös ilman ajastinta.

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

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

Ajastin (vain mallissa HD6151)

Ajastin ilmoittaa paistoajan päättymisestä, mutta ei katkaise keittimestä virtaa.

Ajan asettaminen

1 Aseta paistoajan minuutit painamalla ajastinpainiketta. (Kuva 11)

► Asetettu aika näkyy nyt näytössä.

2 Voit asettaa minuutit nopeasti pitämällä painiketta painettuna. Vapauta painike haluamasi ajan kohdalla.

Ajaksi voi valita enintään 99 minuuttia.

► Ajastin alkaa laskea sekunteja muutaman sekunnin kuluttua ajan asettamisesta.

► Ajastimen käydessä jäljellä oleva paisto aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

Huomautus: Voit peruuttaa ajastinasetuksen painamalla ajastinpainiketta kaksi sekuntia (ajastimen vilkkuessa), kunnes näkyviin tulee 00.

3 Kun ajastettu aika on kulunut, ajastimesta kuuluu merkkiäni, joka toistuu 10 sekunnin kuluttua. Lopeta merkkiäni painamalla ajastinpainiketta.

Kypsentämisen jälkeen

1 Taita paistokorin kahva esiin. (Kuva 8)

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. (Kuva 3)

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä.

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

4 Säädä lämpötilansäädin OFF-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

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

Määrät, lämpötilat ja paistoajat (Kuva 2)

Kuvassa 2 on erilaisten ruokien määriä, paistolämpötiloja ja paistoajoja. Noudata aina tässä taulukossa tai friteerattavan ruuan pakkauksessa annettuja ohjeita.

Puhdistaminen

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

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

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

- 1 Avaa kansi.
- 2 Nosta kansi pois laitteesta. (Kuva 12)
- 3 Nosta paistokori laitteesta.
- 4 Irrota kondensiovesisäiliö keittimestä ja tyhjennä se. (Kuva 13)
- 5 Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva pois. (Kuva 14)
- 6 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.
- 7 Puhdista kansi, suodatin, paistokori, öljysäiliö ja kondensiovesisäiliö kuumalla vedellä. Käytä tarvittaessa astianpesuainetta.
- 8 Puhdista osat puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

Konepesun kestävät osat

- Kansi
- Öljysäiliö
- Paistokori
- Kondensiovesisäiliö

Säilytys

- 1 Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.
- 2 Kerää johto, aseta se johdon säilytystilaan ja kiinnitä pistoke sille varattuun paikkaan. (Kuva 15)
- 3 Nosta keitin säilytyspaikkaan kantokahvoista.

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat (suositeltu määrä on merkitty symbolilla ☹).

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.
- 3 Aseta kotitekoiset ranskaperunat astiaan ja ravista. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista paistokertaa.

Ympäristöasia

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia. (Kuva 16)

Ajastimen pariston poistaminen (vain mallissa HD6151)

- Paristot sisältävät aineita, jotka saattavat olla ympäristölle haitallisia. Älä hävitä paristoja talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Poista ajastimen paristo aina ennen laitteen toimittamista valtuutettuun keräyspisteeseen.
- 1 Irrota ajastimen takapaneeli pienellä ruuvitaltalla. (Kuva 17)
 - 2 Poista akku.

Takuu & huolto

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

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullannuskeaa eikä rapeaa.	Olet valinnut liian alhaisen paistolämpötilan.	Tarkista friteerattavan ruuan oikea paistolämpötila ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat (kuva 2)
	Et ole paistanut ruokaa tarpeeksi kauan.	Tarkista oikea paisto aika ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihddata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvuodatin on likainen.	Irrota kansi ja suodatin ja puhdista suodatin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu oikein.	Sulje kansi oikein.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Irrota kansi ja suodatin ja puhdista suodatin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Varmista, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Öljy tai rasva vaahtoa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista allas tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.

Description générale (fig. 1)

- A** Couvercle
- B** Panier
- C** Cuve amovible
- D** Bouton de déverrouillage du couvercle
- E** Minuteur numérique (HD6151 uniquement)
- F** Thermostat
- G** Voyant de température
- H** Bac de condensation
- I** Rangement du cordon
- J** Cordon d'alimentation

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur:

- ⓘ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- ⓘ Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- ⓘ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.
- ⓘ 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.
- ⓘ Nettoyez soigneusement les éléments de la friteuse avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »). Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- ⓘ De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.
- ⓘ Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.
- ⓘ Posez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable, hors de portée des enfants.
- ⓘ Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- ⓘ 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, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité pour les dégâts occasionnés.
- ⓘ 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.

Champs électromagnétiques

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

Avant utilisation

- 1** Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2** Soulevez le couvercle. (fig. 3)
- 3** Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse. (fig. 4)
- 4** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 5)

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

Huile et graisse

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

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

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. 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 également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

- 1** Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.
- 2** Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
- 3** Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
- 4** La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée. (fig. 6)

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil**Friture**

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

- 1** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale. (fig. 7)
- 2** Réglez le thermostat sur la température nécessaire.

▶ **Le voyant de température s'allume.**

Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

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

- 3** Déployez la poignée du panier. (fig. 8)
- 4** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement. (fig. 3)
- 5** Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.
- 6** Placez le panier dans la friteuse avec précaution. (fig. 9)
Assurez-vous d'avoir placé le panier correctement.

7 Fermez le couvercle.

- 8** Modèle HD6151 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).

La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

- 9** Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2). (fig. 10)

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

Minuteur (HD6151 uniquement)

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

Réglage du minuteur

- 1** Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 11)
 - ▶ Le temps réglé s'affiche à l'écran.
- 2** Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.
La période maximale programmable est de 99 minutes.
 - ▶ Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
 - ▶ Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 2 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que « 00 » s'affiche.

- 3** À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Après la cuisson

- 1** Déployez la poignée du panier. (fig. 8)
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 3)

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

- 3** Sortez doucement le panier de la friteuse.

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

- 4** Réglez le thermostat sur « OFF » et 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, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Quantités, températures et temps de cuisson (fig. 2)

La figure 2 donne un aperçu des quantités, des températures et des temps de cuisson nécessaires pour plusieurs types d'aliments. Respectez les consignes de ce tableau ou les indications sur l'emballage des aliments à frire.

Nettoyage

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

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

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

- 1** Soulevez le couvercle.
- 2** Enlevez le couvercle de l'appareil. (fig. 12)
- 3** Sortez le panier de l'appareil.
- 4** Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le. (fig. 13)
- 5** Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse. (fig. 14)
- 6** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.
- 7** Nettoyez le couvercle, le filtre, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8** Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.


Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Panier
- Bac de condensation

Rangement

- 1** Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez la fiche dans la fente spéciale. (fig. 15)
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
- 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. Reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour obtenir plus d'informations (la quantité recommandée est indiquée par le symbole )

Goûts désagréables

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

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

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

Pommes frites maison

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

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

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

Remarque : Séchez-les bien.

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

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. 16)

Retrait de la pile du minuteur (HD6151 uniquement)

- ▮ Les piles contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles usées avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet. Retirez toujours la pile du minuteur avant de mettre l'appareil au rebut et de le déposer à un endroit assigné à cet effet.

- 1** Retirez le bloc de commande du minuteur à l'aide d'un petit tournevis plat. (fig. 17)
- 2** Retirez la pile.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître la température adéquate (voir fig. 2).
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître le temps de cuisson adéquat.
La friteuse ne fonctionne pas.	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre distributeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les 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.
	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les 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 niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Coperchio
- B** Cestello
- C** Vasca rimovibile
- D** Pulsante di sgancio coperchio
- E** Timer digitale (solo HD6151)
- F** Termostato
- G** Spia della temperatura
- H** Contenitore di condensa
- I** Vano di avvolgimento cavi
- J** Cavo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale opportunamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- La prima volta che utilizzate l'apparecchio, pulite accuratamente le singole parti della friggitrice (si veda il capitolo "Pulizia"). Assicuratevi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di versare l'olio o il grasso liquido nella friggitrice.
- Durante la frittura, dal filtro fuoriesce vapore caldo. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Prestate attenzione al vapore caldo quando aprite il coperchio.
- Non toccate il coperchio trasparente in quanto si surriscalda durante la frittura.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.
- Evitate che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti, senza residui di frittura. Non frigate cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" riportate all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Pulite l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
- 2** Aprite il coperchio. (fig. 3)
- 3** Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria. (fig. 4)
- 4** Versate nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX", quindi chiudete il coperchio. (fig. 5)

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

Olio e grasso

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

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido per frittura, preferibilmente olio o grasso vegetale ricco di grassi insaturi (acido linoleico), ad esempio olio di semi di soia, di arachidi, di mais o di girasoli. Poiché l'olio e il grasso perdono velocemente le proprietà benefiche, sostituite regolarmente l'olio o il grasso (dopo 10-12 sessioni).

Sostituite sempre l'olio e il grasso se si forma schiuma quando vengono riscaldati o producono un forte odore o sapore o si anneriscono e/o diventano sciropposi.

Grasso solido

È possibile utilizzare grasso di frittura solido prestando la massima cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi o venga danneggiata.

- 1** Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.
- 2** Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.
- 3** Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando viene sciolto. Per prevenire questo fenomeno, bucate il grasso solidificato con una forchetta. (fig. 6)

Prestate particolare attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Come friggere

durante la frittura il vapore molto caldo passa nel coperchio attraverso il filtro.

- 1** Estraete tutto il cavo dal relativo vano e inseritelo nella presa a muro. (fig. 7)
- 2** Impostate il termostato alla temperatura richiesta.
- 3** La spia della temperatura si illumina.

Per impostare la temperatura richiesta, vedete la confezione degli alimenti da friggere o il capitolo relativo alle quantità, alle temperature e ai tempi di frittura.

Nota: il cestello può rimanere nella friggitrice mentre quest'ultima si riscalda.

- 3** Estraete l'impugnatura del cestello. (fig. 8)
- 4** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente. (fig. 3)
- 5** Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello.

6 Posizionate con cautela il cestello nella friggitrice (fig. 9)

assicurandovi che sia inserito correttamente.

7 Chiudete il coperchio.**8** Solo HD6151: Impostazione del tempo di frittura richiesto (consultate la sezione “Timer” di questo capitolo).

È possibile utilizzare la friggitrice senza impostare il timer.

9 Premete il pulsante di sgancio posto sull'impugnatura del cestello (1) e piegate con cautela l'impugnatura verso la friggitrice (2). (fig. 10)

Durante la frittura, la spia della temperatura si accende o si spegne di tanto in tanto per indicare che la resistenza è accesa o spenta e mantenere costante la temperatura corretta.

Timer (solo HD6151)

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

Impostazione del timer**1** Premete il pulsante del timer per impostare i minuti. (fig. 11)

Il tempo impostato diventa visibile sul display.

2 Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendo scorrerli in avanti velocemente.

Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo richiesto.

Il valore massimo che potete impostare per il timer è 99 minuti.

Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di frittura, il timer avvia il conto alla rovescia.

Durante il conto alla rovescia, il tempo di frittura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

Nota: è possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 2 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare “00”.

3 Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto. Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale.**Dopo la frittura****1** Estraete l'impugnatura del cestello. (fig. 8)**2** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. (fig. 3)

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

3 Estraete con cautela il cestello dalla friggitrice.

Per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sulla friggitrice. Posizionate la frittura in un contenitore con carta assorbente, tipo carta da cucina.

4 Impostate il termostato della temperatura su “OFF” e scollegate l'apparecchio dopo averlo utilizzato.

Nota: Se la friggitrice non viene utilizzata di frequente, versate l'olio o il grasso liquido in un contenitore ermetico e conservarlo preferibilmente in frigorifero o in un luogo fresco.

Quantità, temperature e tempi di frittura (fig. 2)

La figura 2 riporta una tabella delle quantità, delle temperature e dei tempi di frittura indicati per i vari tipi di cibo. Seguite sempre le informazioni riportate in questa tabella o sulla confezione degli alimenti.

Pulizia

Lasciate raffreddare completamente l'olio o il grasso (almeno 4 ore) prima di pulire o spostare la friggitrice.

Per pulire l'apparecchio non utilizzate detergenti corrosivi o spugnette abrasive.

Non immergete l'alloggiamento della friggitrice in acqua, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

- 1 Aprite il coperchio.
- 2 Sollevate il coperchio dalla friggitrice. (fig. 12)
- 3 Estraiete il cestello dalla friggitrice.
- 4 Estraiete il contenitore di condensa dalla friggitrice e svuotatelo. (fig. 13)
- 5 Sollevate il recipiente interno e svuotatelo. (fig. 14)
- 6 Pulite l'alloggiamento della friggitrice con un panno inumidito con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.
- 7 Pulite il coperchio, il filtro, il cestello, il recipiente interno e il contenitore di condensa in acqua calda diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
- 8 Sciacquate i componenti sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.


Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio
- Recipiente interno
- Cestello
- Contenitore di condensa

Come riporre l'apparecchio

- 1 Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2 Avvolgete il cavo, riponetelo nell'apposito vano e inserite la spina nel perno di fissaggio dedicato. (fig. 15)
- 3 Sollevate la friggitrice servendovi delle impugnature.

Consigli per la frittura

- Per un riepilogo dei tempi di preparazione e delle impostazioni della temperatura, consultate il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non friggete contemporaneamente elevate quantità di cibo. Consultate il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura" (la quantità consigliata è contrassegnata da )

Eliminazione dei sapori sgradevoli

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

- 1 Portate l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.
- 2 Versate nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.
- 3 Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliere il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

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

Patatine fritte

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

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

Nota:Asciugate i bastoncini accuratamente.

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

3 Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle una seconda volta.

Tutela dell'ambiente

Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale. (fig. 16)

Rimozione della batteria del timer (solo HD6151)

Le batterie contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente. Non smaltite le batterie insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnatele a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre la batteria del timer prima dello smaltimento e consegnate l'apparecchio a un centro di raccolta ufficiale.

1 Rimuovete il pannello del timer servendovi di un piccolo cacciavite a testa piatta. (fig. 17)

2 Rimuovete la batteria.

Garanzia e assistenza

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

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura" (Fig. 2).
	Il tempo di frittura è insufficiente.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgetevi a un rivenditore Philips o a un centro di assistenza autorizzato Philips per la sostituzione del fusibile.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro antigrasso è saturo.	Estraete il coperchio con il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituite l'olio o il grasso. Filtrate regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Chiudete il coperchio correttamente.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	Il filtro antigrasso è saturo.	Estraete il coperchio con il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi il livello massimo.
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle seguenti istruzioni di frittura.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulite il recipiente interno come descritto in queste istruzioni.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel
- B** Frituurmand
- C** Uitneembare binnenpan
- D** Dekselontgrendelknop
- E** Digitale timer (alleen HD6151)
- F** Temperatuurregelaar
- G** Temperatuurlampje
- H** Condenswaterbakje
- I** Snoeropbergruimte
- J** Snoer

Belangrijk

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

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vloeibaar frituurvet.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond buiten het bereik van kinderen.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes! Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op 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 frituurvet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2 Open het deksel. (fig. 3)
- 3 Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen. (fig. 4)
- 4 Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 5)

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 vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie. Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververs (na 10 tot 12 frituurbeurten). Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Vast frituurvet

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

- 1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen. (fig. 6)

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

Het apparaat gebruiken

Frituren

Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

- 1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact. (fig. 7)
- 2 Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur.
 - ▶ Het temperatuurlampje gaat aan.

Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur.

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

3 Klap het handvat van de frituurmand uit. (fig. 8)

4 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open. (fig. 3)

5 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

6 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. (fig. 9)

Controleer of de frituurmand goed is geplaatst.

7 Sluit het deksel.

8 Alleen HD6151: stel de gewenste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).

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

9 Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand (1) en klap het handvat voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (2). (fig. 10)

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.

Timer (alleen HD6151)

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

De timer instellen

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

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste frituurtijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.

Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door twee seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Na het frituren

1 Klap het handvat van de frituurmand uit. (fig. 8)

2 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. (fig. 3)

Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.

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

4 Draai na gebruik de temperatuurregelaar naar de uit-stand ('OFF') en haal 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, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden (fig. 2)

In figuur 2 vindt u een overzicht van de hoeveelheden, frituurtemperaturen en bereidingstijden voor verschillende etenswaren. Houd u altijd aan de informatie in deze tabel of op de verpakking van de te frituren etenswaren.

Schoonmaken

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

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

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

- 1 Open het deksel.
- 2 Neem het deksel van het apparaat. (fig. 12)
- 3 Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 4 Verwijder het condenswaterbakje uit de friteuse en leeg het bakje. (fig. 13)
- 5 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan. (fig. 14)
- 6 Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 7 Maak het deksel, het filter, de frituurmand, de binnenpan en het condenswaterbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of doe de onderdelen in de vaatwasmachine.
- 8 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Frituurmand
- Condenswaterbakje

Opbergen

- 1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en plaats de stekker in de snoergleuf. (fig. 15)
- 3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

Frituurtips

- Zie hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor een overzicht van de bereidingstijden en de temperatuurinstellingen.
- 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 hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' (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 gaan plakken.

Opmerking: Droog de reepjes goed af.

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

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. 16)

De batterij van de timer verwijderen (alleen HD6151)

- Batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Als u de batterijen weggooit, doe ze dan niet bij het huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder altijd de batterij van de timer voordat u het apparaat afdankt en inlevert bij een officieel aangewezen inzamelpunt.

- 1** Verwijder het timerpaneel met een kleine, platte schroevendraaier. (fig. 17)
- 2** Verwijder de batterij.

Garantie & service

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur. (Fig. 2)
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste frituurtijd.
De friteuse werkt niet.	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden'.
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel met het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Het anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel met het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens deze gebruiksaanwijzing.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden'.
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.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Lokk
- B Frityrkurv
- C Uttagbar innerbolle
- D Utløserknapp for lokk
- E Digital timer (bare HD6151)
- F Temperaturbryter
- G Temperaturlampe
- H Beholder for kondensvann
- I Oppbevaringsrom for ledningen
- J Ledning

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter godkjent av Philips eller liknende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- 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.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgrøten grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrgrøten.
- Under fritering vil varm damp komme ut gjennom filteret. Hold hendene og ansiktet på god avstand fra dampen. Det kan også komme varm damp når du tar av lokket, så vær forsiktig.
- Ikke berør vinduet, det blir varmt under friteringen.
- Plasser apparatet på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet er plassert.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det danner seg store mengder akrylamid).
- 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 oppphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Før bruk

- 1 Rengjør apparatet før det brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).
- 2 Åpne lokket. (fig. 3)

- 3** Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du bør ha i frityrgrøyten. (fig. 4)
- 4** Fyll olje, flytende stekefett eller smeltet fett på frityrgrøyten til et nivå mellom merket for MIN og MAX, og sett på lokket. (fig. 5)

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

Olje og fett

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

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

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

Fett i fast form

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

- 1** Hvis du vil bruke nye blokker med fett, bør du smelte dem sakte på svak varme i en vanlig kasserolle.
- 2** Hell det smeltede fett forsiktig i frityrgrøyten.
- 3** Oppbevar frityrgrøyten med det størknede fett i romtemperatur.
- 4** Hvis fett blir veldig kaldt, vil det kanskje begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det stivnede fett med en gaffel for å unngå dette. (fig. 6)

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

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

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet, og sett støpselet i stikkkontakten. (fig. 7)
- 2** Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur.

► **Temperaturlampen tennes.**

Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider:

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

- 3** Brett ut håndtaket på frityrkurven. (fig. 8)
- 4** Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk. (fig. 3)
- 5** Ta ut kurven av frityrgrøyten, og legg maten som skal friteres, i kurven.
- 6** Senk kurven forsiktig ned i gryten. (fig. 9)
Pass på at kurven er riktig satt i.
- 7** Lukk lokket.

8 Bare HD6151: Angi riktig friteringstid (se delen Timer i dette avsnittet).

Du kan også bruke fritrygryten uten å stille inn timeren.

9 Trykk på utløserknappen på håndtaket på frityrkurven (1) og legg håndtaket forsiktig sammen mot fritrygryten (2). (fig. 10)

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

Timer (bare HD6151)

Timeren angir at friteringstiden er ferdig, men den slår IKKE av fritrygryten.

Stille inn timeren

1 Trykk på timerknappen for å angi friteringstiden i minutter. (fig. 11)

► Den angitte tiden vises på displayet.

2 Hold knappen inne hvis du vil stille inn minuttene fremover raskt. Slipp knappen når den angitte friteringstiden er nådd.

Tiden kan angis til maksimalt 99 minutter:

► Nedtellingen begynner noen sekunder etter at du har stilt inn friteringstiden.

► Mens nedtellingen pågår, blinker den gjenværende friteringstiden på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

Merk: Du kan slette tidsinnstillingen ved å trykke på timerknappen i to sekunder (når timeren blinker) til 00 vises.

3 Når den forhåndsinnstilte tiden er gått, hører du et lydsignal, som gjentas etter 10 sekunder. Trykk på timerknappen for å stoppe lydsignalet.

Etter fritering

1 Brett ut håndtaket på frityrkurven . (fig. 8)

2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. (fig. 3)

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta kurven forsiktig ut av fritrygryten.

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

4 Sett temperaturbryteren på av-stillingen og koble fra apparatet etter bruk.

Merk: Hvis du ikke bruker fritrygryten regelmessig, anbefaler vi at du fjerner olje eller flytende fett og oppbevarer oljen/fettet i lukkede boller/beholdere, helst i kjøleskapet eller et annet kjølig sted.

Mengder, temperaturer og friteringstider (fig. 2)

I figur 2 finner du en oversikt over mengder, friteringstemperaturer og tilberedningstider for forskjellige typer mat. Hold deg alltid til informasjonen i denne tabellen eller på emballasjen til maten som skal friteres.

Vaske

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

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

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

- 1 Åpne lokket.
- 2 Ta lokket av apparatet. (fig. 12)
- 3 Løft frityrkurven ut av apparatet.
- 4 Fjern beholderen for kondensvann fra frityrgryten og tøm den. (fig. 13)
- 5 Løft innerbeholderen ut av apparatet, og hell ut oljen eller fett. (fig. 14)
- 6 Rengjør ytterbeholderen med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.
- 7 Rengjør lokket, filteret, kurven, innerbeholderen og beholderen for kondensvann i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- 8 Skyll delene med friskt vann og tørk dem grundig.

Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin

- Lokk
- Innerbeholder
- Frityrkurv
- Beholder for kondensvann

Oppbevaring

- 1 Sett alle delene på plass i/på frityrgryten og lukk lokket.
- 2 Rull opp ledningen, legg den inn i oppbevaringsrommet og sett støpselet inn i ledningsholderen. (fig. 15)
- 3 Løft frityrgryten etter håndtakene.

Friteringstips

- Du finner en oversikt over tilberedningstider og temperaturinnstillinger i avsnittet Mengder; temperaturer og friteringstider.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store porsjoner om gangen. Se avsnittet Mengder; temperaturer og friteringstider (anbefalt mengde angis med \emptyset).

Fjerne uønsket smak

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

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

Oljen eller fett har nå en nøytral smak igjen.

Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprø pommes frites:

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

Merk: Tørk potetbitene godt.

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

- 3** Ha de hjemmelagde pommes frites-bitene i en skål og rist dem. Avkjøl pommes frites-bitene før du friterer dem for andre gang.

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. 16)

Fjerne timerbatteriet (bare HD6151)

- Batterier inneholder stoffer som kan forurense miljøet. Ikke kast batterier i restavfallet, men lever dem på et offentlig innsamlingssted for batterier. Ta alltid ut timerbatteriene før du kaster og leverer inn apparatet på et offentlig innsamlingssted.

- 1** Fjern timerdekslet med en liten flat skrutrekker. (fig. 17)

- 2** Ta ut batteriet.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på 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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Du har valgt for lav temperatur.	Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider (fig. 2)
	Du friterte ikke maten lenge nok.	Du finner riktig friteringstid på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
Fritrygryten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Henvend deg til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å få byttet ut sikringen.
Fritrygryten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Anti-fettfilteret er tett.	Fjern lokket med filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
	Oljen eller fettene er ikke friskt lenger.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Lukk lokket ordentlig.
	Anti-fettfilteret er tett.	Fjern lokket med filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgryten.	Sørg for at oljen eller fettene i frityrgryten ikke overstiger maksimumsnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten som beskrevet i denne bruksanvisningen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
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 frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbeholderen slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa
- B** Cesto de fritar
- C** Cuba interior destacável
- D** Botão para soltar a tampa
- E** Temporizador digital (apenas HD6151)
- F** Controlo de temperatura
- G** Luz da temperatura
- H** Recipiente para água condensada
- I** Compartimento para arrumação do fio
- J** Fio de alimentação

Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- D** Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- D** Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- D** Se o fio se estragar, deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- D** Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- D** Limpe cuidadosamente todas as peças da fritadeira antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza'). Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- D** 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.
- D** Não toque na janela de visualização, pois esta aquece durante a fritura.
- D** Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, lisa e estável, longe do alcance das crianças.
- D** Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- D** Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com as instruções de utilização, a garantia é considerada nula e a Philips não aceita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- D** 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 superior a 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).
- D** 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.
- D** 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.
- D** Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificar o aparelho.

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 de instruções, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Preparação

- 1** Limpe o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo 'Limpeza').
- 2** Abra a tampa. (fig. 3)
- 3** Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que deve colocar na fritadeira. (fig. 4)
- 4** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX', e feche a tampa. (fig. 5)

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

Óleo e gordura

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

Recomenda-se a utilização de óleo ou gordura líquida para fritar, de preferência óleo ou gordura vegetal rico em gorduras não saturadas (por exemplo, ácido linoleico), tal como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol. Como o óleo e a gordura perdem as suas propriedades de sabor rapidamente, deve mudar o óleo ou a gordura regularmente (depois de 10-12 vezes). Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

Gordura sólida

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

- 1** Se quiser usar novos blocos de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa frigideira normal.
- 2** Deite a gordura derretida com cuidado para dentro da fritadeira.
- 3** Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- 4** Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo. (fig. 6)

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

Utilização do aparelho

Fritar

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

- 1** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica. (fig. 7)
- 2** Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido.
 - ▶ A luz da temperatura acende-se.

Para obter informações sobre a temperatura adequada, consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.

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

- 3** Dobre a pega do cesto de fritar. (fig. 8)
- 4** Prima o respectivo botão para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente. (fig. 3)
- 5** Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.
- 6** Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. (fig. 9)
Certifique-se de que o cesto foi introduzido correctamente.
- 7** Feche a tampa.
- 8** Apenas HD6151: Defina o tempo de fritura adequado (consulte a secção 'Temporizador' neste capítulo).

Também é possível utilizar a fritadeira sem temporizador.

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

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

Temporizador (apenas HD6151)

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

Regulação do temporizador

- 1** Prima o botão do temporizador para definir o tempo de fritura em minutos. (fig. 11)
 - ▶ O tempo definido surge no visor.
- 2** Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Liberte o botão assim que atingir o tempo de fritura pretendido.
 - tempo máximo que pode ser regulado é de 99 minutos.
 - ▶ Alguns segundos após ter definido o tempo de fritura, o temporizador começa a contagem decrescente.
 - ▶ Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante de fritura fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

Nota: Pode apagar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 2 segundos (quando o temporizador estiver intermitente), até aparecer '00'.

- 3** Quando o tempo predefinido tiver terminado, será emitido um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Prima o botão do temporizador para parar o sinal sonoro.

Após a fritura

- 1** Dobre a pega do cesto de fritar. (fig. 8)
- 2** Prima o botão de libertação para abrir a tampa. (fig. 3)

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

- 3** Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira.

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

- 4 Rode o botão de controlo da temperatura para 'OFF' e desligue o aparelho 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, de preferência no frigorífico ou num local fresco.

Quantidades, temperaturas e tempos de fritura (fig. 2)

Na figura 2 encontra uma visão geral das quantidades, temperaturas de fritura e tempos de preparação para vários tipos de alimentos. Consulte sempre as informações nesta tabela ou na embalagem dos alimentos a fritar.

Limpeza

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

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

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

- 1 Abra a tampa.
- 2 Levante e retire a tampa do aparelho. (fig. 12)
- 3 Levante o cesto de fritar e retire-o do aparelho.
- 4 Remova o recipiente para água condensada da fritadeira e esvazie-o. (fig. 13)
- 5 Retire a cuba interior do aparelho e retire o óleo ou a gordura. (fig. 14)
- 6 Lave o corpo do aparelho com um pano húmido (com detergente líquido) e/ou papel de cozinha.
- 7 Lave a tampa, o filtro, o cesto, a cuba interior e o recipiente para água condensada com água quente e detergente líquido ou na máquina de lavar loiça.
- 8 Enxagúe as peças com água limpa e limpe-as cuidadosamente.

Peças laváveis na máquina

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

Arrumação

- 1 Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2 Enrole o fio, coloque-o no compartimento para arrumação do fio e insira a ficha na respectiva ranhura de fixação. (fig. 15)
- 3 Levante a fritadeira pelas pegas.

Sugestões de fritura

- Para uma descrição geral das escolhas de tempo e temperatura de preparação, consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível, e seque cuidadosamente os alimentos que for fritar.

- Não frite grandes quantidade de uma só vez. Consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' (a quantidade recomendada está indicada com).

Como eliminar sabores desagradáveis

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

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

Batatas fritas caseiras

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

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

Nota: Seque bem os palitos.

- 2** Frite as batatas duas vezes: 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.
- 3** Coloque as batatas fritas caseiras num recipiente e agite-as. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez.

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. 16)

Remoção da pilha do temporizador (apenas HD6151)

- ▶ As pilhas contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não deite fora pilhas com o lixo doméstico normal; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre a pilha do temporizador antes de se desfazer dele e entregue o aparelho num ponto de recolha oficial.
- 1** Remova o painel do temporizador com uma pequena chave de fendas. (fig. 17)
 - 2** Retire a bateria.

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	Seleccionou uma temperatura demasiado baixa.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber qual é a temperatura correcta. (Fig. 2)
	Não permitiu que os alimentos fritassem durante o tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber quais os tempos de fritura correctos.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Dirija-se ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro antigordura está saturado.	Remova a tampa com o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
	O óleo ou a gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Feche a tampa correctamente.
	O filtro antigordura está saturado.	Remova a tampa com o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
O óleo ou a gordura sai pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque os alimentos cuidadosamente antes de os fritar e frite-os de acordo com estas instruções de utilização.

Problema	Causa provável	Solução
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
O óleo ou a gordura faz 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 não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior conforme se descreve nestas instruções.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Lock
- B** Frityrkorg
- C** Löstagbar innerskål
- D** Frigöringsknapp för lock
- E** Digital timer (endast HD6151)
- F** Temperaturreglage
- G** Temperaturlampa
- H** Kondensvattenbehållare
- I** Sladdförvaringsutrymme
- J** Nätsladd

Viktigt

Läs instruktionerna noga innan du använder apparaten och spara dem ifall du behöver dem igen.

- **Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.**
- **Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.**
- **Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en lika kvalificerad tekniker för att undvika fara.**
- **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.**
- **Rengör fritösens olika delar noggrant innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.**
- **Under friteringen strömmar det ut het ånga genom filtret. Håll händerna och ansiktet borta från ångan. Tänk på att het ånga kan strömma ut när du öppnar locket.**
- **Rör inte vid fönstret eftersom det blir varmt under friteringen.**
- **Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn.**
- **Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk, eller på annat sätt än vad som anges i anvisningarna, upphör garantin att gälla, och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.**
- **Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).**
- **Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.**
- **Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svävar över eller överhettas.**
- **Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.**

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Förberedelser inför användning

- 1** Rengör apparaten innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring).
- 2** Öppna locket. (Bild 3)

- 3 Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen. (Bild 4)
- 4 Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna och stäng locket. (Bild 5)

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. linsolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja).

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

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

Fast matfett

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

- 1 Om du använder nya bitar matfett smälter du fettets långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.
- 2 Häll försiktigt över det smälta fettets 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 undvika detta. (Bild 6)

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Het ånga kommer ut från filtret i locket under friteringen.

- 1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet och sätt kontakten i vägguttaget. (Bild 7)
- 2 Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget.
 - ▶ Temperaturlampan tänds.

Information om temperaturen finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.

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

- 3 Vik ut korgens handtag. (Bild 8)
- 4 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt. (Bild 3)
- 5 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.
- 6 Sätt försiktigt i korgen i fritösen. (Bild 9)
Se till att korgen har satts i ordentligt.
- 7 Stäng locket.

8 Endast HD6151: Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet Timer i det här kapitlet).

Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

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

Timer (endast HD6151)

Timern anger slutet på friteringstiden, men stänger INTE av fritösen.

Ställa in timern

1 Tryck på knappen på timern för att ställa in friteringstiden i minuter. (Bild 11)

Den inställda tiden visas i teckenfönstret.

2 Håll knappen intryckt om du vill ställa in tiden snabbare. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har uppnåtts.

Den längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.

• Ett par sekunder efter att du har ställt in friteringstiden börjar timern räkna ned.

• Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i teckenfönstret.

Den sista minuten visas i sekunder.

Obs! Du kan radera timerinställningen genom att trycka på timerknappen i två sekunder (timern blinkar tills 00 visas).

3 När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Efter 10 sekunder upprepas ljudsignalen. Tryck på timerknappen för att stoppa ljudsignalen.

Efter fritering

1 Vik ut korgens handtag. (Bild 8)

2 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. (Bild 3)

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

3 Ta försiktigt upp korgen ur fritösen.

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

4 Vrid temperaturreglaget till OFF och dra ur nätsladden efter användning.

Obs! Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du håller ur oljan eller det flytande matfettet och förvarar det i en tättslutande behållare, helst i kylskåp eller på någon annan sval plats.

Mängder, temperaturer och friteringstider (Bild 2)

I bild 2 visas en översikt över mängder, friteringstemperaturer och tillredningstider för olika typer av mat. Håll dig alltid till informationen i tabellen eller på förpackningen till den mat som ska friteras.

Rengöring

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

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

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

- 1** Öppna locket.
- 2** Ta av locket på fritösen. (Bild 12)
- 3** Lyft ut frityrkorgen ur apparaten.
- 4** Ta bort kondensvattenbehållaren från fritösen och töm den. (Bild 13)
- 5** Lyft ut innerskålen och ta bort oljan eller matfettet. (Bild 14)
- 6** Rengör höljet med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.
- 7** Rengör locket, filtret, korgen, innerskålen och kondensvattenbehållaren i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
- 8** Skölj delarna i rent vatten och torka dem ordentligt.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Lock
- Innerskål
- Frityrkorg
- Kondensvattenbehållare

Förvaring

- 1** Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.
- 2** Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsutrymmet och sätt fast kontakten i sladdfästet. (Bild 15)
- 3** Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

- En översikt över tillredningstider och temperaturinställningar finns i kapitlet Mängder; temperaturer och friteringstider.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Friter inte mycket stora mängder mat på en gång. Läs i kapitlet Mängder; temperaturer och friteringstider (rekommenderad mängd 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 Fritera pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C.
- 3 Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.

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 16)

Ta ut timerns batteri (endast HD6151)

- Batterier innehåller ämnen som kan vara skadliga för miljön. Släng inte batterier i hushållssoporna, utan lämna in dem vid en återvinningsstation för batterier. Ta alltid ut timerns batteri innan du kasserar apparaten och lämnar in den vid en återvinningsstation.

- 1 Ta bort timerpanelen med en liten spårskruvmejsel. (Bild 17)

- 2 Ta ut batteriet.

Garanti och service

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

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/ eller den är inte krispig.	Du har valt en för låg temperatur.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt temperatur (bild 2).
	Du har inte friterat maten tillräckligt länge.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt friteringstid.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
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.	Filtret för olja/matfett är igensatt.	Ta bort locket med filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Du har inte stängt locket ordentligt.	Stäng locket ordentligt.
	Filtret för olja/matfett är igensatt.	Ta bort locket med filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger den högsta nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den och fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Kapak
- B** Kızartma sepeti
- C** Sökülebilir iç hazne
- D** Kapak açma düğmesi
- E** Dijital zamanlayıcı (yalnızca HD6151)
- F** Sıcaklık ayar düğmesi
- G** Sıcaklık ışığı
- H** Yoğunlaşmış su haznesi
- I** Kordon muhafaza bölmesi
- J** Kordon

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları dikkatli şekilde okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

- D** Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygun olup olmadığını kontrol edin.
- D** Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- D** Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- D** Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garanti geçerliliğini yitirecektir.
- D** İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- D** Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.
- D** Kızartma sırasında ısındığından, izleme penceresine dokunmayın.
- D** Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin.
- D** Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin
- D** Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- D** Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarısı renge kızartmaya özen gösterin ve yanmış artıkları temizleyin! Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamid oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.
- D** Bu cihazda pirinç kekleri (ya da benzer türde yiyecekler) kızartmayın. Bu, yağın şiddetli bir biçimde sıçramasına ya da fokurdamasına neden olabilir.
- D** Yağın taşmasını ya da aşırı ısınmasını engellemek için, fritöze doldurulan yağın, iç kabın iç tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- D** Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1** İlk kullanımdan önce cihazı temizleyin (bkz. 'Temizleme').
- 2** Kapağı açın. (Şek. 3)

3 Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun. (Şek. 4)

4 Fritöze, 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın. (Şek. 5)

Fritöze yağ doldurmadan önce kesinlikle çalıştırmayın.

Sıvı ve katı yağ

Farklı sıvı ve katı yağ türlerini karıştırmayın ve kullanılmış sıvı veya katı yağa yeni sıvı veya katı yağ eklemeyin.

Kızartma yağı ya da sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz, soya yağı, fıstık yağı, mısırözü yağı ya da ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlar ya da doymamış yağ oranı (örn. linoleik asit) yüksek yağlar tercih edin. Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağı düzenli olarak (10-12 seferden sonra) değiştirmelisiniz.

Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Katı yağ

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, ancak bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının fazla ısınmasını ya da hasar görmelerini engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

1 Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.

2 Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.

3 Fritözünü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.

4 Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın. (Şek. 6)

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın Kullanımı

Kızartma

Kızartma sırasında kapaktan sıcak yağ çıkabilir.

1 Kordon muhafaza bölmesinden kordonun tamamını çıkartın ve fişi prize takın. (Şek. 7)

2 Sıcaklık ayar düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın.

► Sıcaklık ışığı söner.

Gereken sıcaklık için kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümüne bakın.

Not:Fritöz ısınırken sepeti fritözün içine bırakabilirsiniz.

3 Kızartma sepetinin sapını açın. (Şek. 8)

4 Açma düğmesine basarak kapağı açın. (Şek. 3)

5 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

6 Sepeti dikkatle fritöze koyun. (Şek. 9)

Sepetin doğru takıldığından emin olun.

7 Kapağı kapatın.

8 Yalnızca HD6151: Gerekli kızartma süresini ayarlayın (bkz. bu bölümdeki 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritözünü zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

- 9** Sepetin sapındaki çıkarma düğmesine basın (1) ve sapı dikkatlice fritöze doğru katlayın (2). (Şek. 10)

Kızartma sırasında, doğru sıcaklığı korunması amacıyla ısıtma elemanının açılıp kapandığını göstermek için, sıcaklık ışığı yanıp sönebilir.

Zamanlayıcı (yalnızca HD6151)

Zamanlayıcı kızartma süresinin sonunu gösterir ancak fritözünü **KAPATMAZ**.

Zamanlayıcının ayarlanması

- 1** Kızartma süresini dakika cinsinden belirlemek için zaman ayarlama düğmesine basın. (Şek. 11)
2 Ayarlanan zaman ekranda görünür.
2 Dakikaları hızlıca ileriye almak için düğmeyi basılı tutun. Gereken kızartma süresine ulaştıktan sonra düğmeyi bırakın.

Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.

- 3** Kızartma süresini ayarladığınızdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.
4 Zamanlayıcı geriye sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.

Not:Not: Zamanlayıcı düğmesine '00' görünene kadar 2 saniye basarak (bu sırada zamanlayıcı yanıp söner), zamanlayıcı ayarını silebilirsiniz.

- 3** Ayarlanan süre dolduğunda, sesli bir sinyal duyulur. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır. Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Kızartma yaptıktan sonra

- 1** Kızartma sepetinin sapını açın. (Şek. 8)
2 Açma düğmesine basarak kapağı açın. (Şek. 3)
Sıcak buhara ve kızgın yağ sıçramasına dikkat edin.

- 3** Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın.

Fazla yağı dökmek için, sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyecekleri içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak peçetesi, bulunan bir kaba ya da süzgece koyun.

- 4** Cihazı kullandıktan sonra sıcaklık ayar düğmesini 'KAPALI' konumuna getirin ve fişi prizden ekin.

Not:Fritözünü sık kullanmıyorsanız, yağı boşaltarak sızdırmaz bir kaba boşaltmanızı ve buzdolabı gibi serin yerlerde saklamanızı öneririz.

Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri (Şek. 2)

Şekil 2'de çeşitli yiyecekler için miktar, kızartma sıcaklıkları ve hazırlanma süreleri ile ilgili genel bilgiler bulunmaktadır. Bu tabloda ya da yiyeceklerin ambalajlarında belirtilen sürelerle mutlaka uyun.

Temizleme

Fritözünü temizlemeden ya da taşımadan önce en az 4 saat yağın soğumasını bekleyin.

Cihazı temizlemek için aşındırıcı (sıvı) temizlik maddeleri veya malzemeleri (örn. ovalayıcı maddeler) kullanmayın.

Elektrikli parçalar ve ısıtma elemanları içerdiğinden fritöz muhafazasını suya batırmayın.

- 1** Kapağı açın.

- 2 Kapağı cihazdan çıkarın. (Şek. 12)
- 3 Kızartma sepetini kaldırıp çıkartın.
- 4 Yoğunlaşmış su haznesini fritözden çıkarın ve boşaltın. (Şek. 13)
- 5 İç kabı cihazın içinden çıkartın ve yağı dökün. (Şek. 14)
- 6 Fritözün muhafazasını bir miktar bulaşık sıvısı içeren nemli bir bezle ve/veya kağıt havlu ile silerek temizleyin.
- 7 Kapağı, filtreyi, sepeti, iç kabı ve yoğunlaşmış su haznesini bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
- 8 Parçaları temiz suyla durulayın ve iyice kurutun.


Bulaşık makinesinde yıkanabilecek parçalar

- Kapak
- İç hazne
- Kızartma sepeti
- Yoğunlaşmış su haznesi

Saklama

- 1 Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 2 Kordonu toplayın, kordon muhafaza bölmesine koyun ve fişi, fiş sabitleme bölmesine koyun. (Şek. 15)
- 3 Saplarından tutarak fritözü kaldırın.

Kızartma ipuçları

- Hazırlama süreleri ve sıcaklık ayarlarına genel bir bakış için bkz. 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri'.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzunu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Tek seferde çok fazla miktarda yiyecek kızartmayın. Bkz. 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümü (önerilen miktar  ile gösterilir).

İstenmeyen kokulardan kurtulma

Balık gibi bazı yiyecekler, kızartıldıklarında yağda istenmeyen kokular bırakırlar. Yağdaki bu istenmeyen kokuları gidermek için;

- 1 Yağı 160°C sıcaklığa kadar ısıtın.
- 2 Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydanoz atın.
- 3 Kabarcıklar kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydanozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki işlemleri yaparak, en lezzetli ve en kıtır patates kızartmasını yapabilirsiniz.

- 1 Sert patates kullanın ve çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın. Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

Not: Patatesleri kurulayın.

- 2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika, ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika.

- 3** Ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. İkinci kez kızartmadan önce patates kızartmalarının soğumasını bekleyin.

Çevre

- D** Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz. (Şek. 16)

Zamanlayıcı pilinin çıkarılması (yalnızca HD6151)

- D** Piller çevre kirliliğine neden olabilecek maddeler içermektedir. Pilleri normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, resmi pil toplama noktalarına teslim edin. Cihazı atmadan ya da resmi toplama noktasına teslim etmeden önce pili mutlaka çıkarın.

- 1** Zamanlayıcı panelini küçük, düz bir tornavida ile sökün. (Şek. 17)

- 2** Pili çıkartın.


























Garanti ve Servis

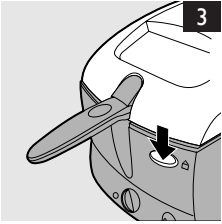
Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Sorun giderme

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Çok düşük bir sıcaklık seçilmiştir.	Doğru sıcaklık için kızartılacak yiyeceğin ambalajını ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünü kontrol edin. (Şekil 2)
	Yiyecekler yeterince uzun süre kızartılmamıştır.	Doğru kızartma süresi için kızartılacak yiyeceğin ambalajını ya da 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünü kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Tek seferde kesinlikle 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünde belirtilenden daha fazla yiyecek kızartmayın.
Fritöz çalışmıyor.	Termik emniyet kilidi etkinleşmiştir.	Sigortanın değiştirilmesi için Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı ve filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağ süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.

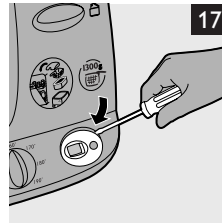
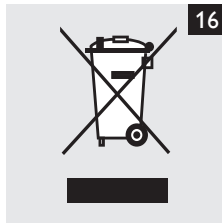
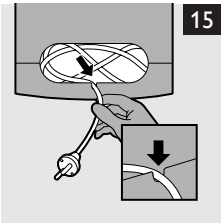
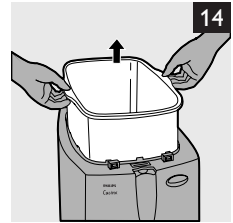
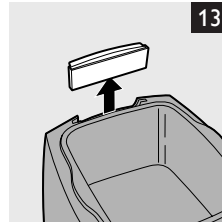
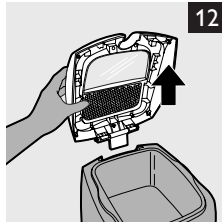
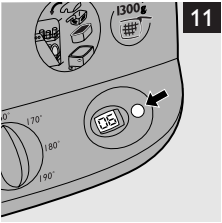
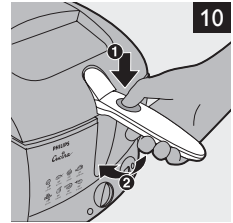
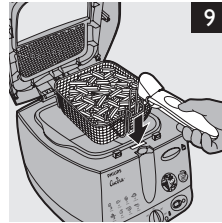
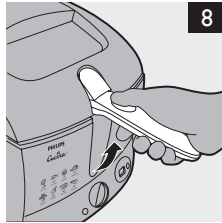
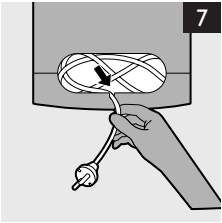
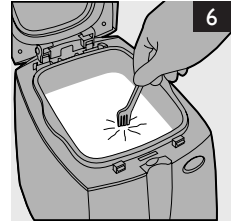
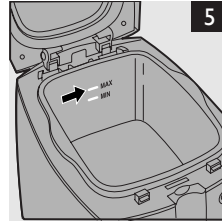
Sorun	Nedeni	Çözüm
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapak uygun şekilde kapatılmamıştır.	Kapağı uygun şekilde kapatın.
	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı ve filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
Kızartma sırasında yağ fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve kızartma işlemini kullanım talimatlarına uygun şekilde gerçekleştirin.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Tek seferde kesinlikle 'Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri' bölümünde belirtilenden daha fazla yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap uygun şekilde temizlenmemiştir.	İç kabı bu kullanma talimatlarında açıklanan şekilde temizleyin.

		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/800 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/800 g	175° C	3-4 min.	
	 400 g/600 g	175° C		3-6/7-8 min.
	500 g	175° C	3-4 min.	4-6 min.
	6-8	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	350 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	300 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	1-2	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	4-5	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	6-30	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	10-12	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	4	180° C	3-4 min.	
	500 g	190° C	3-4 min.	
	2-3	190° C	5-6 min.	
	2-3	190° C	2-3 min.	
	1-2	190° C	3-4 min.	4-5 min.




4

MIN	1,3 l	1150 g
MAX	1,5 l	1300 g





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9701.4