

PHILIPS

HD 6134



PHILIPS

English**Page 4**

- Keep pages 3 and 34 open when reading these operating instructions.

Deutsch**Seite 9**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und Seite 34 auf.

Dansk**Side 15**

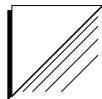
- Hold side 3 og side 34 opslået mens De læser brugsanvisningen.

Svenska**Sid 20**

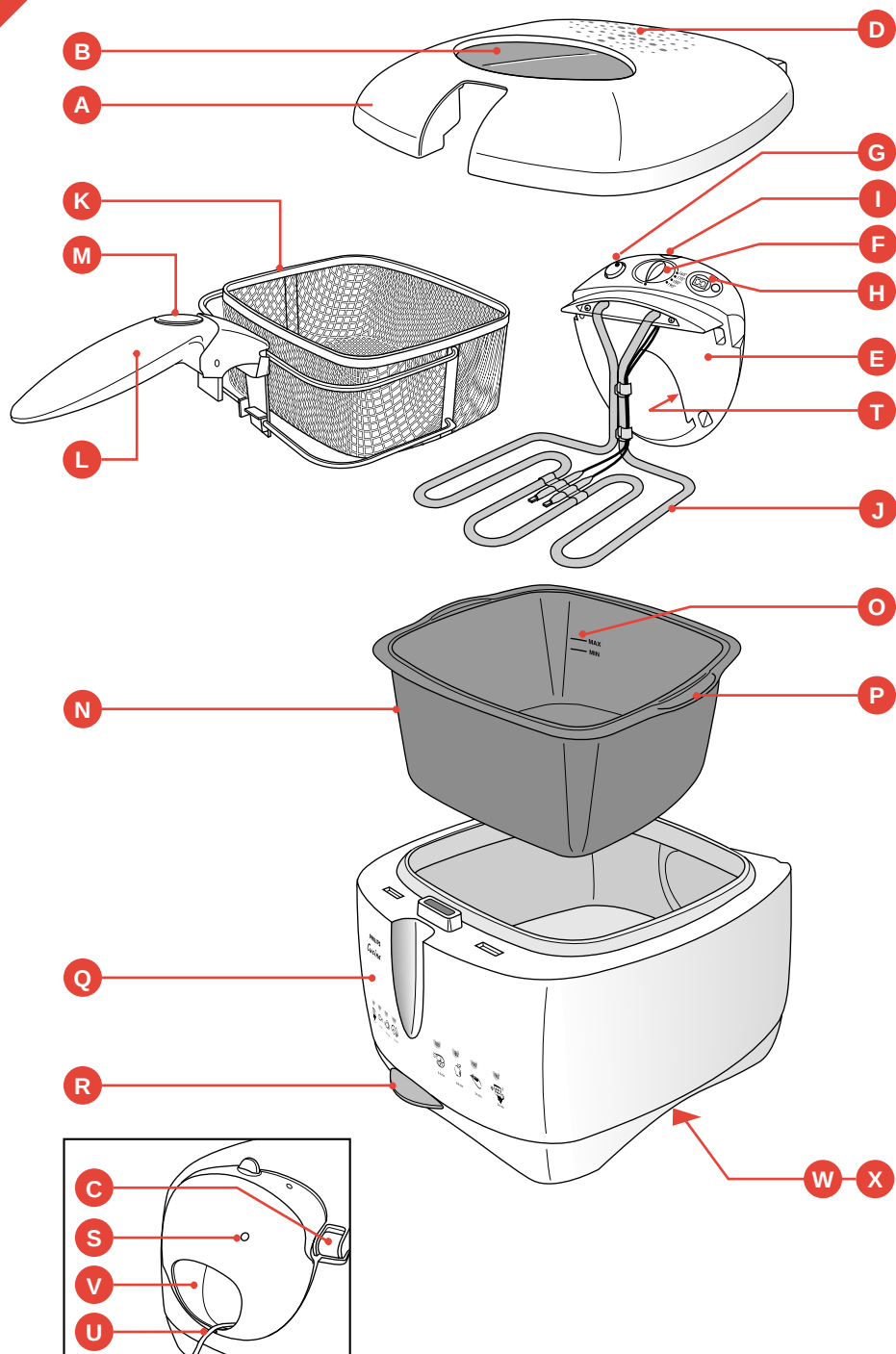
- Ha sidan 3 och sidan 34 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

Ελληνικά**Σελίδα 25**

- Για τις οδηγίες χρήσεως, ανοίξτε τις σελίδες 3 και 34.



1



Important

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

General description (fig. 1)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Lid | P Handgrips inner pot |
| B Viewing window | Q Housing (cool wall) |
| C Hinge | R Lid release button |
| D Permanent anti-grease filter | S Opening with 'reset' button |
| | T Safety switch |
| E Detachable control panel | U Cord |
| F Temperature control | V Cord storage compartment |
| G On/off switch with 'power-on' light | W Type plate |
| H Timer | X Carrying handles |
| I Pilot light of thermostat | |
| J Heating element | |
| K Frying basket | |
| L Handle of frying basket | |
| M Release button of handle | |
| N Removable inner pot | |
| O Oil/fat level indication marks | |

Safety

Thermal safety cut-out

The appliance has been equipped with a thermal safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is no oil or fat or not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off the heat produced quickly enough.

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

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

Now the appliance is ready to be used again.

Safety switch

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

Auto shut-off

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



Cool zone

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

Using solid fat

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

Use 3 kg of fat.

- If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

- Pour the melted fat carefully into the fryer.
- Put the plug in the wall socket and switch the fryer on (see 'Frying').
- Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature. If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 4). Be careful not to damage the heating element while doing so.

Before frying

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

Frying

- Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 7). The power-on light in the switch and the pilot light of the thermostat will go on (fig. 8).
- Set the temperature control to the required temperature (fig. 9). For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables in these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.
- While the appliance is heating up, the pilot light of the thermostat will come on and go out a number of times. The pilot light will continue to burn as long as the heating element is heating up. If the light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row, so wait until the pilot light has been out for some time before you start frying the next batch.
- If you are using oil or liquid fat, you can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up. Of course you can also leave the basket in the fryer

- if the fryer contains fat that has solidified around the basket.
- Open the lid by pressing the release button (fig. 10). The lid will open automatically.
- Lift the handle to raise the basket to its highest position (Click!) (fig. 11). Now you can remove the basket from the fryer (fig. 12).
- Put the food to be fried in the basket.
- **Never exceed the maximum amounts of food to be fried at one time as indicated in these instructions for use (see 'Table').**
- Carefully place the basket in the fryer. Make sure the basket has been properly inserted (fig. 13).
- Close the lid.
- Set the required frying time (see 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.
- Press the release button of the handle and press down the handle to lower the basket to its lowest position, the 'frying position' (fig. 14).
- To obtain a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times and carefully shake the contents.
- **Be careful of the hot steam that emerges from the appliance when you open the lid.**

Timer

Press the timer button to set the required frying time in minutes (fig. 15). If you keep the button pressed in, you can put the minutes forward quickly. The maximum time that can be set is 99 minutes. A few seconds after you have set the timer it will start counting down the time. While the timer is active, the remaining time will blink on the display. The last minute is displayed in seconds. When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal (a few beeps). After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the button again (fig. 15).

Caution: the timer indicates the end of the cooking time but does not switch the fryer off.

To replace the battery of the timer, please contact the Philips Service Centre.

After frying

- Lift the handle to raise the basket to its highest position, the 'draining position' ('Click') (fig. 16).
- Open the lid.
- Lift the frying basket carefully out of the fryer and, if necessary, shake it over the fryer to remove excess oil or fat.
- Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- Switch the fryer off by means of the on/off switch. The pilot light in the on/off switch will go out.

- Remove the plug from the wall socket.
- If you do not use the fryer regularly, it is best to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the fridge or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. To empty the fryer, remove the lid, the frying basket and the control panel with the heating element, lift the inner pot from the housing of the fryer and pour out the oil or fat (see 'Cleaning').
- If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see 'Using solid fat').

Cleaning

- Unplug the appliance.
- Wait until the oil or fat has cooled down before you start cleaning the appliance. Solid fat should not have solidified yet.
- Remove the lid (fig. 17), the frying basket (fig. 18) and the control panel with the heating element (fig. 19).
- Put the control panel with the heating element in a safe, dry place.
- **Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse these parts under the tap!**
If necessary, clean these parts with a moist cloth and/or kitchen paper.
- Lift the inner pot out of the appliance (fig. 20), remove the oil or fat (fig. 21) and dispose of it (see 'Environment').
- Clean the lid, the frying basket and the inner pot in hot soapy water or in the dishwasher and dry them properly.
- Do not use caustic or abrasive cleaning agents or materials such as washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads to clean the inner pot. Clean the housing of the fryer with a moist cloth with some washing up liquid and/or kitchen paper.
- Roll up the cord, put it back into the cord storage compartment and insert the plug in the special recess (fig. 22).
- Reassemble the parts of the fryer (in the following order: inner pot, control panel with heating element, lid, frying basket). Make sure you insert the inner pot correctly into the fryer (fig. 23).
- Store the fryer with the lid closed. In this way the inside of the fryer will remain clean and free from dust.

Permanent filter

This fryer has been equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning of the appliance, the metal filter should be cleaned regularly.

- Clean the lid of the fryer in hot soapy water or in the dishwasher every time you have used the fryer.
- For thorough cleaning: undo the screws on the inside of the lid (fig. 24) and remove the filter (fig. 25).

Let the filter dry properly before you put it back into the lid and before you start using the appliance.

Tips

Home-made French fries

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

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

Frozen food

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

Take the following measures to prevent this:

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

Getting rid of unwanted flavours

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

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

A healthy diet

Specialists in the field of healthy food and drink advise the use of vegetable oils and fats that contain unsaturated fatty acids (such as linoleic acid).

However, these oils and fats lose their favourable properties more quickly than other oils and fats, so you will have to change them more often.

- Change the oil or fat regularly. If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after every use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times.

However, do not use it longer than six months and always follow the instructions on the package.

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

Environment

It is best to dispose of used oil or liquid fat by pouring it back into its original plastic bottle with locking cap.

You can dispose of solid fat by letting it solidify and then scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper.

Put the bottles of oil or the newspaper in the container for non-compostable waste or dispose of them in accordance with the regulations in your country.

Table

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

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

Table

Temperature	Type of food	Maximum amount at one time		Frying time (minutes)	
		Fresh	Frozen	Fresh or partly defrosted	Frozen
160 °C	Home-made French fries*) (first frying cycle)	600 grams	-	4-6	-
	Fresh fish	450 grams	-	5-7	-
170 °C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	3-4 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	3 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	-	3 pieces	-	3-4
	Vegetable fritters (mushroom, cauliflower)	8-10 pieces	-	2-3	-
180 °C	Chinese spring rolls	2-3 pieces	2 pieces	6-7	10-12
	Chicken nuggets	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	6 pieces	3-4	4-5
	Meatballs	6-8 pieces	6 pieces	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	12 pieces	2-3	3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Prawns	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	-	3-4	-
190 °C	Home-made French fries*) (2nd frying cycle)	600 gram	-	3-4	-
	Frozen French fries	-	450 gram	-	5-6
	Crisps (very thin potato slices)	600 gram	450 gram	3-4	5-6
	Aubergine (slices)	600 gram	-	3-4	-
	Potato croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Doughnuts	3-4 pieces	-	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	-	2-3	-
	Escalope with ham and cheese	2 pieces	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 pieces	-	3-4	-

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

Wichtig

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel
- B** Sichtfenster
- C** Scharnier
- D** Antifett-Dauerfilter
- E** Bedienungseinheit, abnehmbar
- F** Temperaturregler
- G** Ein-/Ausschalter mit Kontroll-Lampe
- H** Zeitschaltuhr
- I** Kontroll-Lampe des Thermostats
- J** Heizelement
- K** Frittierkorb

- L** Griff des Frittierkorbs
- M** Auslösetaste für den Frittierkorb
- N** Frittierwanne, herausnehmbar
- O** Öl-/Fettstand-Markierungen
- P** Griff der Frittierwanne
- Q** Gerätegehäuse (Cool Wall)
- R** Auslösetaste für den Deckel
- S** Öffnung mit Rückstell-Taste
- T** Sicherheitsschalter
- U** Netzkabel
- V** Kabelfach
- W** Typenschild
- X** Transportgriffe

Sicherheit

Überhitzungsschutz

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

Wenn dies geschehen ist, gehen Sie wie folgt vor:

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

Die Fritteuse steht nun wieder zur Verfügung.

Safety switch

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

Automatische Ausschaltung

Das Gerät wird zwei Stunden nach dem Einschalten automatisch ausgeschaltet. Dabei erlöscht die Kontroll-Lampe im Ein-/Ausschalter. Um das Gerät wieder einzuschalten, brauchen Sie nur den Ein-/Ausschalter zu drücken.



„Kühle Zone“

Während des Frittierens sammeln sich auf dem Grund der Frittierwanne, unter dem Heizelement Reste des Frittiertguts an. Da die Hitze vom Heizelement an nach oben steigt, steigen die Partikel, die sich unten angesammelt haben, nicht auf und können nicht verkohlen. So lässt Sie Ihr Öl/Fett häufiger wieder verwenden.

Verwendung von festem Frittierfett

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

Füllen Sie das Gerät mit 3 kg Frittierfett.

- Erwärmen Sie frisches Frittierfett, in Stücke geteilt, langsam in einem normalen Kochgefäß bei geringer Hitze.
- Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne des Geräts.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät ein. - Vgl. den Abschnitt „Frittieren“.
- Bewahren Sie das mit dem erstarrten Fett gefüllte Gerät bei Zimmertemperatur auf. Ist das Fett sehr kalt geworden, so könnte es beim Erwärmen leicht spritzen. Das lässt sich verhindern, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett stechen (Abb. 4). Achten Sie darauf, dass Sie dabei nicht das Heizelement beschädigen.

Vor dem Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die abnehmbaren Teile. - Vgl. den Abschnitt „Reinigung“.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagerechte und ebene Fläche.
- Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät auf die Heizfläche eines Herdes unter eine Abzugshaube stellen, dass die Fläche kalt ist und die Heizplatten ausgeschaltet sind.
- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach (Abb. 5).
- Füllen Sie die leere, völlig trockene Frittierwanne mit Frittieröl bzw. flüssigem Frittierfett bis zur oberen Markierung (Abb. 6) in der Frittierwanne. Das entspricht 3,5 Liter.
- **Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Öl und/oder Fett!**
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile berührt und nicht über die Tischkante hängt.

Frittieren

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (Abb. 7). Die Kontroll-Lampe in diesem Schalter und die Kontroll-Lampe des Thermostats leuchten auf (Abb. 8).
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Temperatur (Abb. 9), die für die Zubereitung der jeweiligen Speise empfohlen wird. Entsprechende Angaben finden Sie auf der Verpackung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung.
- Nach ca. 10 bis 15 Minuten ist die erforderliche Temperatur erreicht.
- Während das Öl/Fett aufgeheizt wird, geht die Kontroll-Lampe des Thermostats mehrmals an und aus. Erst wenn diese Kontroll-Lampe längere Zeit

nicht mehr aufgeleuchtet hat, ist das Öl/Fett auf die eingestellte Temperatur erhitzt. **Die Kontroll-Lampe im Ein-/Ausschalter leuchtet hingegen kontinuierlich, solange sich das Gerät eingeschaltet am Netz befindet.**

- Gleiches gilt, wenn Sie das Frittiergut in mehreren Portionen zubereiten. Warten Sie jedes Mal, bis die Kontroll-Lampe (!) völlig erloschen ist und die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Sie können den Frittierkorb während der Aufheizperiode in der Frittierwanne belassen. Das gilt selbstverständlich auch dann, wenn der Frittierkorb in erstarrtem Frittierfett festsetzt.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Druck auf die Auslösetaste (Abb. 10). Der Deckel öffnet sich automatisch.
- Heben Sie den Griff des Frittierkorbs an („Klick“) (Abb. 11). Jetzt können Sie den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen (Abb. 12).
- Füllen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut.
- **Füllen Sie niemals mehr in den Frittierkorb, als die Tabelle in dieser Gebrauchsanweisung für das entsprechende Frittiergut anführt.**
- Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das heiße Öl/Fett. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb korrekt eingesetzt ist (Abb. 13).
- Schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein. - Vgl. den Abschnitt „Zeitschaltuhr“.
- Sie können das Gerät aber auch ohne Zeitschaltuhr verwenden.
- Drücken Sie die Arretierung im Griff (Abb. 14,1) und klappen Sie den Griff hinunter (Abb. 14,2) in die „Fritrierposition“.
- Sie erreichen eine gleichmäßige, goldgelbe Bräunung, wenn Sie von Zeit zu Zeit den Deckel öffnen und das Frittiergut vorsichtig schütteln.
- **Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf in Acht, der beim Öffnen des Deckels austritt.**

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Frittierzeit ein, indem Sie den Schalter der Zeitschaltuhr (H) drücken (Abb. 15). Wenn Sie den Schalter gedrückt halten, läuft die Minutenangabe schnell durch. Die maximale Einstellung beträgt 99 Minuten. Einige Sekunden nach der Einstellung läuft die Zeiteinstellung rückwärts (Countdown). Die verbleibende Zeit erscheint auf der Anzeige. Die letzte Minute wird in verbleibenden Sekunden angegeben.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach 20 Sekunden wiederholt wird. Das Signal wird durch erneutes Drücken des Schalters (H) abgebrochen (Abb. 15).

Hinweis: Das Signal zeigt das Ende der eingestellten Zeit an, schaltet aber nicht das Gerät aus.

Zum Auswechseln des Akkus in der Zeitschaltuhr

wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Nach dem Frittieren

- Heben Sie den Griff des Frittierkorbs an, bis er einrastet („Klick“) (Abb. 16)
- Öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Frittierwanne und schütteln Sie ihn, falls erforderlich, darüber aus, um anhaftendes Öl/Fett zu beseitigen.
- Schütten Sie die frittierte Speise in eine Schüssel oder in ein Küchensieb, das Sie bei Bedarf mit Haushaltspapier ausgelegt haben.
- Schalten Sie nach Beendigung des Fritierens das Gerät am Ein-/Ausschalter (G) aus. Die integrierte Kontroll-Lampe erlischt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich verwenden, empfiehlt es sich, das Öl/flüssige Fett nach dem Abkühlen abzugießen und in gut verschlossenen Flaschen an kühlem Platz, vorzugsweise im Kühlschrank, aufzubewahren.
- Nehmen Sie dazu den Deckel vom Gerät und die Bedienungseinheit mit dem Heizelement aus der Frittierwanne. Nehmen Sie danach die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das Öl/ bzw. das flüssige Fett über ein Küchensieb in ein Gefäß, damit Reste des Frittierguts aus dem Öl/Fett entfernt werden. - Vgl. den Abschnitt „Reinigung“.
- Enthält das Gerät geschmolzenes Fett, können Sie es, nachdem es erstarrt ist, in der Frittierwanne belassen. - Vgl. den Abschnitt „Verwendung von festem Frittierfett“.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose!
- Warten Sie, bis das Öl/Fett abgekühlt ist, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Festes Frittierfett darf noch nicht ganz erstarrt sein.
- Nehmen Sie den Deckel vom Gerät (Abb. 17), dann den Frittierkorb (Abb. 18) und schließlich die Bedienungseinheit mit dem Heizelement (Abb. 19) heraus.
- Legen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement an einem geeigneten, sicheren und trockenen Platz ab.
- **Tauchen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement niemals in Wasser; spülen Sie dieses Teil auch nicht unter fließendem Wasser ab!**
- Reinigen Sie dieses Teil mit einem feuchten Tuch oder mit Haushaltspapier.

- Nehmen Sie die Frittierwanne aus dem Gerät (Abb. 20), und leeren Sie das Öl/Fett aus (Abb. 21). Beachten Sie den Abschnitt „Umweltschutz“, wenn Sie das Öl/Fett nicht mehr verwenden wollen.
- Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und die Frittierwanne in heißem Wasser, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können, oder im Geschirrspüler. Trocknen Sie danach alles gründlich ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, kein Soda und keine Lösungsmittel wie Benzin, Alkohol oder Aceton. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auftragen können, und/oder mit Haushaltspapier.
- Rollen Sie das Netzkabel auf, und bringen Sie es im Kabelfach unter.
- Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Einbuchtung (Abb. 22).
- Setzen Sie alle Teile in folgender Reihenfolge in das Gehäuse zurück: Frittierwanne, Bedienungseinheit mit Heizelement, Deckel, Frittierkorb. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Frittierwanne (Abb. 23).
- Bewahren Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel auf, damit die Frittierwanne nicht verschmutzt.

Dauer-Dunstfilter

Das Gerät ist mit einem dauerhaft wirksamen Dunstfilter ausgestattet. Dieser Filter aus Metall muss regelmäßig gereinigt werden, damit er seine Wirkung nicht verliert.

- Reinigen Sie den Deckel nach jedem Gebrauch der Fritteuse in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, oder im Geschirrspüler.
- Zu einer gründlichen Reinigung entfernen Sie die Schrauben auf der Innenseite des Deckels (Abb. 24) und nehmen den Filter heraus (Abb. 25).

Lassen Sie den Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen und den Deckel auf das Gerät zurücksetzen.

Hinweise

Pommes frites

So erhalten Sie die appetitlichsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie möglichst festkochende Kartoffelsorten.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinander kleben.
- Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich, z.B. mit Haushaltspapier.

- Pommes frites werden in zwei Stufen zubereitet:
 - zunächst 4 bis 6 Minuten bei 160 °C,
 - danach 2 bis 4 Minuten bei 190 °C.
 Schütteln Sie den Frittierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen. So werden die Pommes frites rundherum goldbraun.
- Tiefgefrorene Pommes frites sind bereits vorfrittiert; sie werden in einem einzigen Arbeitsgang frittiert. Richten Sie sich bitte nach den Angaben auf der Verpackung.

Tiefkühlkost

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

- Füllen Sie darum niemals größere Portionen davon in die Fritteuse. - Vgl. die Tabelle.
- Heizen Sie die Fritteuse mindestens 15 Minuten auf die erforderliche Temperatur auf, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost frittieren.
- Stellen Sie den Temperaturreglar auf den Wert, der auf der Packung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Fehlen solche Hinweise, so stellen Sie den Temperaturreglar auf die höchste Position (190 °C).
- Lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Fritieren, wenigstens teilweise, abtauen. Schütteln Sie so viel Eis und Wasser ab, wie eben möglich.
- Senken Sie das Frittiertgut besonders langsam in das Öl/Fett, damit keine Blasen entstehen, und das Öl/Fett nicht spritzt.

Wenn das Öl/Fett einen Beigeschmack hat

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

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

Eine gesunde Diät

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

- Tauschen Sie das Öl/Fett regelmäßig gegen frisches Öl/Fett aus. Wenn Sie vorwiegend Pommes frites bereiten und das Öl/Fett nach jedem Gebrauch

durchsieben, lässt es sich 10 bis 12 Mal verwenden. Es sollte jedoch nicht länger als 6 Monate verwendet werden. Richten Sie sich in jedem Fall nach den Angaben auf der Packung.

- Öle und Fette sind um so häufiger zu auszutauschen, je öfter darin eiweißhaltige Speisen wie Fleisch und Fisch frittiert werden.
- Füllen Sie verbrauchtes Fett niemals mit frischem Fett auf.
- Spätestens wenn das Öl/Fett schäumt oder einen strengen Geschmack bzw. Geruch annimmt, ist es an der Zeit, die Frittierwanne mit frischem Öl/Fett zu füllen.

Umweltschutz

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

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

Tabelle

Die Tabelle zeigt für verschiedene Arten von Speisen, wie sie mit der Fritteuse in einem Arbeitsgang zubereitet werden können, bei welcher Temperatur, und wie lange sie zu frittieren sind.

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

Tabelle

Temperatur	Art der Speise	Höchstmenge		Fritierzeit (in Minuten)	
		frisch	gefroren	frisch oder aufgetaut	gefroren
160 °C	Pommes frites*) (erster Arbeitsgang)	600 g	-	4 bis 6	-
	Frischfisch	450 g	-	5 bis 7	-
170 °C	Hähnchenkeule	3 bis 5 Stk.	3 bis 4 Stk.	12 bis 15	15 bis 20
	Käsekroketten	5 Stk.	3 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Mini-Kartoffelpuffer	-	3 Stk.	-	3 bis 4
	Gemüse-Beignets	8 bis 10 Stk.	-	2 bis 3	-
	z.B. aus Pilzen, Blumenkohl				
180 °C	Frühlingsrollen	2 bis 3 Stk.	2 Stk.	6 bis 7	10 bis 12
	Hähnchen-Nuggets	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stk.	6 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Fleischbällchen	6 bis 8 Stk.	6 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Fischstäbchen	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Muscheln	12 bis 15 Stk.	12 Stk.	2 bis 3	3 bis 4
	Tintenfischringe im Teig	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Fischstücke im Teig	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Garnelen	8 bis 10 Stk.	8 Stk.	3 bis 4	4 bis 5
	Apfel-Beignets	5 Stk.	-	3 bis 4	-
190 °C	Pommes frites*) (zweiter Arbeitsgang)	600 g	-	3 bis 4	-
	Pommes frites, tiefgefroren	-	450 g	-	5 bis 6
	Kartoffelchips	600 g	450 g	3 bis 4	5 bis 6
	Auberginen-Scheiben	600 g	-	3 bis 4	-
	Kartoffel-Croquetten	5 Stk.	4 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Fleisch-/Fisch-Croquetten	5 Stk.	4 Stk.	4 bis 5	6 bis 7
	Doughnuts	3 bis 4 Stk.	-	5 bis 6	-
	Camembert, paniert	2 bis 4 Stk.	-	2 bis 3	-
	Cordon bleu	2 Stk.	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 Stk.	-	3 bis 4	-

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

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen igennem og kig på illustrationerne inden frituregryden tages i brug.
- Kontrollér, at spændingsangivelsen på apparatets typeskilt svarer til den lokale netspænding.
- Rengør frituregrydens løse dele grundigt før apparatet tages i brug første gang (se afsnittet "Rengøring").
- Nedsæk aldrig kontrolpanelet med varmelegemet i vand og skyl aldrig disse dele under vandhanen.
- Sørg for, at alle dele er helt tørre før der kommer fritureolie eller fedt i gryden.
- Det tilrådes kun at bruge olie eller fedt specielt beregnet til friturestegning. Bruges fast friturefedt, skal man passe ekstra meget på fedtsprøjt og sørge for, at varmelegemet ikke bliver overophedet (se afsnittene "Brug af fast friturefedt" og "Gode råd").
- Tænd aldrig for frituregryden før der er kommet olie eller fedt i.
- Brug kun ikke-skummende olie/ fedt typer velegnede til friturestegning. Oplysning herom findes på emballagen.
- Fyld altid gryden op med olie eller fedt til et niveau mellem de to markeringer på undersiden af gryden. Inden frituregryden tændes, skal det altid kontrolleres, at der er tilstrækkeligt med olie/fedt i gryden.
- En indbygget termisk sikkerhedsafbryder slukker for apparatet, hvis det bliver for varmt (se afsnittet "Sikkerhed").
- I denne brugsanvisning findes oplysninger om, hvor store mængder fødevarer, der kan frituresteges på én gang. Overskrid ikke de angivne mængder (se tabellen).
- Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Pas på ikke at komme for tæt på. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- Hold børn væk fra frituregryden, når den er i brug, og lad aldrig apparatets ledning hænge ud over en bordkant.
- Når De er færdig med at bruge apparatet, sættes temperaturvælgeren i laveste stilling (drej den helt venstre om). Tag stikket ud af stikkontakten og lad olien eller fedtet afkøle. Flyt ikke frituregryden før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Hvis nogle af apparatets dele beskadiges, må de kun udskiftes af Philips, da der kræves specialværktøj og/eller specielle dele til udskiftningen.
- Gem brugsanvisningen til eventuel senere brug.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- | | |
|---|--|
| A Låg | P Håndtag på indergryden |
| B Vindue | Q Udvendig side af frituregryden (kold) |
| C Hængsel | R Udløserknap til låget |
| D Fastsiddende antifedt-filter | S Åbning med nulstillingsknap |
| E Aftageligt kontrolpanel | T Sikkerhedsafbryder |
| F Temperaturvælger | U Netledning |
| G Tænd/sluk-kontakt med kontrollampe for "tændt" | V Opbevaringsrum for netledning |
| H Tidsur | W Typeskilt |
| I Termostat-kontrollampe | X Bærehåndtag |
| J Varmelegeme | |
| K Friturekurv | |
| L Håndtag til friturekurv | |
| M Udløserknap til håndtaget | |
| N Aftagelig indergryde | |
| O Markeringsmærker for olie/fedt-niveau | |

Sikkerhed

Termisk sikkerhedsafbryder

Frituregryden er forsynet med en termisk sikkerhedsafbryder, som slukker for apparatet, hvis det bliver for varmt. Dette sker, hvis der ikke er (tilstrækkeligt med) olie eller fedt i gryden, eller hvis der smeltes faste fedtblokke i frituregryden, så varmelegemet ikke kan komme hurtigt nok af med varmen.

Hvis sikkerhedsafbryderen har slukket for apparatet, gøres følgende:

- Lad olien eller fedtet afkøle.
- Tryk forsigtigt med en lille skruetrækker på nulstillings-knappen på bagsiden af kontrolpanelet (fig. 2).

Herefter er frituregryden igen klar til brug.

Sikkerhedsafbryder

En sikkerhedsafbryder i kontrolpanelet sørger for, at der kun kan tændes for varmelegemet, hvis kontrolpanelet er sat rigtigt i ("klik") (fig. 3).

Auto shut-off

Frituregryden slukker automatisk efter 2 timer. Når dette sker, slukker kontrollampen for "tændt" i tænd-sluk-kontakten. Apparatet kan tændes igen ved tryk på tænd/sluk-kontakten.



Cool zone

Under friturestegningen falder der løse madpartikler ned i bunden af indergryden. Da varmelegemet sidder et stykke over indergrydens bund og hovedsageligt opvarmer den olie eller det fedt, der er oven over det, vil olien/fedt, der er mellem grydens bund og varmelegemet, blive ved med at være forholdsvis koldt (cool zone). Dette forhindrer, at de madpartikler, der samler sig i grydens bund ikke brænder, og at olien/fedt kan bruges igen et større antal gange.

Brug af fast friturefedt

Det tilrådes kun at bruge fritureolie eller flydende friturefedt i dette apparat. De kan også bruge faste fritureblokke, men De skal da tage følgende forholdsregler for at undgå fedtsprøjt og overophedning af apparatet:

- Brug 3 kg fedt.
- Hvis De bruger nye fedtblokke, smeltes de først langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.

- Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.
- Sæt netstikket i en stikkontakt (som tændes) og tænd for frituregryden (se afsnittet "Friturestegning").
- Lad det størknede fedt blive i frituregryden og opbevar apparatet ved rumtemperatur. Hvis fedtet bliver meget koldt, sprøjter det, når det smeltes igen. For at forhindre dette, prikkes nogle huller i det størknede fedt med en gaffel (fig. 4). Pas på ikke at beskadige varmelegemet, når De gør dette.

Før friturestegningen

- Før apparatet tages i brug første gang, rengøres frituregrydens løse dele grundigt (se afsnittet "Rengøring").
- Anbring frituregryden på en vandret, solid og stabil overflade.
- Apparatet kan også anbringes ovenpå en kold kogeplade og under en emhætte.
- Tag hele netledningen ud af opbevaringsrummet (fig. 5).
- Kom olie, flydende fedt eller faste (smeltede) fedtblokke i den tørre og tomme frituregryde (se afsnittene "Brug af fast friturefedt" og "Gode råd") op til den øverste markering på grydens inderside: 3,5 liter (fig. 6).
- **Bland aldrig to forskellige slags olie eller fedt!**
- Sæt netstikket i en stikkontakt, som tændes.
- Sørg for at netledningen ikke kommer i berøring med apparatets varme dele.

Friturestegning

- Tænd med tænd/sluk-knappen for frituregryden (fig. 7). Kontrollampen i afbryderen og termostat-kontrollampen tænder (fig. 8).
- Indstil temperaturvælgeren på den krævede temperatur (fig. 9). Angående valg af temperatur, se på emballagen for den madvare, der skal frituresteges eller kig i tabellen i denne brugsanvisning.
- I løbet af 10 til 15 minutter opvarmes olien/fedt til den rigtige temperatur.
- Medens apparatet varmer op, tænder og slukker termostat-kontrollampen nogle gange. Kontrollampen lyser, når der er tændt for varmelegemet. Når kontrollampen har været slukket i et stykke tid, er olien/fedt varmet op til den indstillede temperatur.
- Samme fremgangsmåde bruges, hvis De vil friturestege flere portioner. Vent til kontrollampen har været slukket i et stykke tid, før næste portion kommes i frituren.

- Hvis De bruger fritureolie eller flydende friturefedt, kan De lade friturekurven blive siddende i gryden, mens den varmer op. De kan naturligvis også lade kurven blive siddende i frituregryden, hvis der har sat sig fedt fast omkring den.
- Luk låget op ved at trykke på udløserknappen (fig. 10). Låget åbner automatisk.
- Løft op i håndtaget, så friturekurven sidder i den øverste stilling ("klik") (fig. 11). De kan nu tage kurven op af gryden (fig. 12).
- Kom de madvarer, der skal frituresteges, i gryden.
- **Overskrid aldrig de i denne brugsanvisning angivne mængder madvarer, der kan frituresteges på én gang (se tabellen).**
- Sæt kurven forsigtigt ned i frituregryden. Sørg for at kurven bliver sat rigtigt ned på plads (fig. 13).
- Luk låget.
- Indstil den krævede stegetid (se afsnittet "Tidsur"). De kan også bruge frituregryden uden at indstille stegetiden.
- Tryk på håndtagets udløserknop og sænk friturekurven ned, så den er i den laveste stilling i gryden (fig. 14).
- For at opnå det rigtige gyldne fritureresultat, løftes kurven op af olien/fedtets og rystes let et par gange under stegningen.
- **Pas på den varme damp der kommer op, når låget åbnes.**

Tidsur

Tryk på tidsurs-knappen for at indstille den ønskede stegetid i minutter (fig. 15). Ved at holde knappen konstant nedtrykket, løber minuttallet hurtigere. Den længste tid, der kan indstilles er 99 minutter. Få sekunder efter tidsuret er indstillet, begynder det at tælle nedad. Så længe tidsuret er i gang, blinker den resterende tid i displayet. Det sidste minut vises i sekunder. Når den indstillede tid er udløbet, høres der et lydsignal (nogle få "beeps"). Lydsignalet høres igen efter 20 sekunder. Lydsignalet stoppes ved igen at trykke på knappen (fig. 15).

Fejl: Tidsuret løber ud, men frituregryden slukker ikke.
Årsag: Det indbyggede batteri er løbet tør for strøm.

Hvis batteriet i tidsuret skal udskiftes, bedes De venligst henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips.

Efter friturestegningen

- Sæt friturekurven i øverste stilling,, "dryp-stillingen" ("klik") (fig. 16).
- Luk låget op.
- Løft forsigtigt kurven op af gryden og ryst den om nødvendigt over gryden, så resterende olie eller fedt drypper af.

Læg de friturestegte madvarer i en skål eller på et fad med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

- Sluk med tænd/sluk-kontakten for frituregryden. Kontrollampen i kontakten slukker.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Hvis frituregryden ikke bruges regelmæssigt, opbevares olien/det flydende fedt bedst i en tætlukket glasflaske i køleskabet eller et andet koldt sted, efter den er afkølet. Hæld olien/fedtets i flasken gennem en finmasket si, så eventuelle resterende madrester sies fra. Frituregryden tømmes ved at tage låg, friturekurv og kontrolpanelet med varmelegemet af. Derefter løftes indergryden op af apparatet, og olien/fedtets hældes ud (se afsnittet "Rengøring").
- Hvis der er kommet fast friturefedt i gryden, lader man det størkne i gryden. Fedtblokken kan forblive i frituregryden, når den stilles væk efter brug (se afsnittet "Brug af fast friturefedt").

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Vent med at rengøre apparatet til olien eller fedtet er afkølet. Hvis der er brugt en fritureblok, behøver det ikke være helt størknet.
- Tag låg (fig. 17), friturekurv (fig. 18) og kontrolpanelet med varmelegemet (fig. 19) af.
- Stil kontrolpanelet med varmelegemet på et sikkert, tørt sted.
- **Nedsæk aldrig kontrolpanelet med varmelegemet i vand og skyl det aldrig under vandhanen!**
Om nødvendigt kan disse dele rengøres med en fugtig klud og/eller køkkenrulle.
- Tag indergryden op af apparatet (fig. 20). Olien eller fedtet hældes ud (fig. 21) og smides væk (se afsnittet "Miljøet").
- Vask låg, friturekurv og indergryde af i varmt sæbevand eller kom delene i opvaskemaskine og tør dem derefter grundigt af. Brug aldrig ætsende eller andre skrappe rengøringsmidler som f.eks. soda, skurevæske eller skurepulver til rengøring af frituregryden. Rengør den udvendige side af frituregryden med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel og/eller køkkenrulle.
- Rul netledningen op og anbring den i opbevaringsrummet. Sæt netstikket ned i den specielle slidse (fig. 22).
- Sæt igen de forskellige dele i apparatet (i følgende rækkefølge: Indergryde, kontrolpanel med varmelegeme, låg og friturekurv). Sørg for at indergryden bliver sat rigtigt ned i apparatet (fig. 23).
- Når frituregryden stilles væk, skal låget være lukket. På den måde bliver apparatets indre dele ved med at være rene og støvfri.

Fastsiddende filter

Frituregryden er udstyret med et fastsiddende dampfilter. For at sikre at frituregryden virker optimalt, skal dette metalfilter rengøres med jævne mellemrum.

- Hver gang frituregryden har været brugt, rengøres låget i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.
- Ved mere grundig rengøring: Skru skruerne på lågets inderside af (fig. 24) og tag filteret af (fig. 25). Lad filteret tørre helt før det sættes tilbage på plads i låget, og frituregryden bruges igen.

Gode råd

Hjemmelavede Pommes Frites.

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- Anvend så vidt muligt faste kartofler.
- Skær først kartoflerne i tykke skiver og derefter i stænger. Skyl kartoffelstængerne i en sigte under koldt vand. Dette hindrer, at stængerne "klæber" sig fast til hinanden under friturestegningen.
- Tør stængerne godt af.
- Tilbered altid hjemmelavede pommes frites i to tempi:
 - Først 4-6 minutter ved 160°C.
 - Derefter 2-4 minutter ved 190°C.
- For at hele portionen kan få en fin ensartet gylden farve på alle sider, rystes kurven et par gange under de sidste minutters stegning.
- Frosne pommes frites er allerede forkogt, så de kun skal steges én gang som anført på emballagen.

Dybfrosne madvarer

Når dybfrosne madvarer kommer direkte fra fryseren (-16o til -18oC) op i fritureolien eller fedtet, vil denne blive kraftigt afkølet og maden derfor absorbere for meget olie/fedt, da tilberedningstiden forlænges. Derfor:

- Kom ikke for store portioner op i frituregryden ad gangen (se i tabellen).
- Varm olien op i mindst 15 minutter før De begynder at friturestege frosne madvarer.
- Indstil frituregryden på den temperatur der er vist i tabellen i denne brugsanvisning eller på madvarens emballage. Hvis der ikke er anvist nogen temperatur for de madvarer, der skal frituresteges, vælges 190°C.
- Dybfrosne madvarer skal helst delvis optøs ved stuetemperatur, før de frituresteges. Ryst så meget is og vand af som muligt, før madvarerne kommer op i frituregryden
- Sænk madvaren langsomt ned i fritureolien eller fedtet, men pas på, da det let får den varme olie/fedt til at sprøjte ekstra meget.

Sådan undgås uønsket bismag:

Visse typer madvarer, især fisk, afgiver væske under friturestegning. Dette kan give madvarer, der senere tilberedes i samme olie eller fedt, en bismag. For at forhindre en sådan bismag gøres følgende:

- Opvarm olien i frituregryden til 160°C og kom derefter to tynde skiver franskbrød eller nogle få duske persille op i olien/fedt. Vent til der ikke kommer flere bobler og tag så franskbrødet eller persillen op af gryden med en spatel. Oliens/fedtet bismag er nu væk.

Sund mad

Ernæringseksperter anbefaler brug af ren vegetabilsk olie eller fedt, der indeholder umættede fedtsyrer. Sådanne typer olie/fedt skal dog udskiftes oftere for at bevare den gode kvalitet.

- • Udskift olien/fedt regelmæssigt.
 - Hvis olien/fedt hovedsageligt anvendes til friturestegning af kartofler, og den filtreres efter hver gang, vil den normalt kunne anvendes 10-12 gange. Brug dog aldrig samme portion olie eller fedt i mere end 6 måneder og følg altid anvisningerne på emballagen
- Normalt bliver fritureolien eller fedtet hurtigt urent, når der tilberedes mad med mange proteiner, f.eks. kød og fisk.
- Bland aldrig frisk olie eller fedt med brugt olie/fedt.
- Udskift altid olien (eller fedtet) hvis den begynder at ryge og syde under opvarmningen, eller hvis den har fået en harsk smag eller lugt. Udskift også olien (eller fedtet) hvis den er blevet mørkere i farven, eller hvis konsistensen er blevet sirupagtig.

Miljøet

Det er bedst at bortkaste brugt olie eller fedt ved at hælde det tilbage på den originale plastikflaske med tætsluttende låg. Brugte fedtblokke bortkastes ved først at lade dem størkne i gryden. Derefter tages blokken op med en spatel og pakkes ind i avispapir. Kom olieflasker og aviser i affaldsspanen til affald der ikke kan komposteres, eller følg de lokale regler for bortkastning af affald.

Tabel

I tabellen angives den maksimale mængde af en bestemt madvare, der kan tilberedes på én gang samt anbefalede temperaturer og stegetider.

- Hvis anvisningerne på emballagen til den madvare, der skal tilberedes, afviger fra tabellen, følges anvisningerne på emballagen

Tabel

Temperatur	Madvare-type	Max-kvantitet pr. gang		Tilberedningstid (minutter)	
		Frisk (optøet)	Frossen	Frisk eller delvis optøet	Frossen
160° C	Hjemmelavede pommes frites*)	600 g	-	4-6	-
	(første stegeperiode) Frisk fisk	450 g	-	5-7	-
170° C	Kyllingelår	3-5 stk.	3-4 stk.	12-15	15-20
	Ostekroketter	5 stk.	3 stk.	4-5	6-7
	Mini-kartoffelpandekager	-	3 stk.	-	3-4
	Grøntsager (champignoner, blomkål)	8-10 stk.	-	2-3	-
180° C	Forårsruller	2-3 stk.	2 stk.	6-7	10-12
	Små kyllinge-stykker (nuggets)	8-10 stk.	8 stk.	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stk.	6 stk.	3-4	4-5
	Kødboller	6-8 stk.	6 stk.	3-4	4-5
	Fiskestave	8-10 stk.	8 stk.	3-4	4-5
	Muslinger	12-15 stk.	12 stk.	2-3	3-4
	Blækspruteringe	8-10 stk.	8 stk.	3-4	4-5
	Panerede fiskestykker	8-10 stk.	8 stk.	3-4	4-5
	Store rejer	8-10 stk.	8 stk.	3-4	4-5
	Æbleringe	5 stk.	-	3-4	-
190° C	Hjemmelavede pommes frites*)	600 g	-	3-4	-
	(anden stegeperiode)				
	Frosne pommes frites	-	450 g	-	5-6
	Franske kartofler	600 g	450 g	3-4	5-6
	(meget tynde kartoffelskiver)				
	Auberginer (skiver)	600 g	-	3-4	-
	Kartoffelkroketter	5 stk.	4 stk.	4-5	6-7
	Kød/fiskekroketter	5 stk.	4 stk.	4-5	6-7
	Doughnuts	3-4 stk.	-	5-6	-
	Camembert (paneret)	2-4 stk.	-	2-3	-
	Escalope med skinke og ost	2 stk.	-	4-5	-
	Wienerschitzel	2 stk.	-	3-4	-

*) Ved tilberedning af hjemmelavede pommes frites, se afsnittet 'Gode råd'.

Viktigt

- Läs bruksanvisningen före användningen och titta på illustrationerna innan du börjar använda fritösen.
- Innan du ansluter fritösen, kontrollerar du så att uppgiften om spänning (Volt) på apparatens typskylt överensstämmer med den aktuella nätspänningen i ditt hem.
- Anslut endast fritösen till ett jordat nätuttag.
- Diska och torka de olika delarna grundligt innan du använder fritösen första gången (se under 'Rengöring').
- Doppa aldrig kontrollpanel med värmeelement i vatten eller spola av det under vattenkranen.
- Se till att alla delar är helt torra innan du håller i olja/fett.
- Vanligtvis råder vi dig att använda flytande frityrfett eller friterolja i fritösen. Fast fett kan användas, men då måste man iaktta extra försiktighet så att det inte stänker vid själva smältningen och att värmeelementet inte blir överhettat. (Se under 'När man använder fast fett'.)
- Koppla inte på fritösen utan att det finns olja eller fett i den.
- Använd endast olja eller fett som rekommenderas för fritering. Informationen om det finns på produktens förpackning.
- Vid fritering måste fritösen alltid vara fylld med olja eller fett till en nivå mellan markeringarna på oljebehållarens insida. Kontrollera alltid att det är fallet innan du börjar fritera.
- En värmesäkring stänger av fritösen vid överhettning. (Se under 'Säkerhet'.)
- Överskrid inte de i översikten rekommenderade mängderna. Om det är för mycket i friterkorgen kan olja/fett rinna över.
- Under friteringen kommer det att strömma ut ånga. Se upp så att du inte bränner dig på händerna eller i ansiktet. Tänk på att het ånga kan strömma ut när locket öppnas.
- Ha alltid fritösen utom räckhåll för barn när du använder den och låt inte sladden hänga ned över en arbetsbänk eller bordskant så att fritösen kan rivas ner av misstag.
- Ställ alltid temperaturen på det lägsta läget (ratten vrids helt till vänster) och drag alltid ut stickproppen ur vägguttaget efter användningen. Låt fritösen med innehåll kallna innan du ställer undan den.
- Om delar till fritösen skadas måste de bytas av Philips serviceombud, eftersom speciella reservdelar och/eller verktyg krävs.
- Spara den här bruksanvisningen för framtida bruk.

Allmän beskrivning (fig. 1)

- A** Lock
- B** Kontrollfönster
- C** Gångjärn
- D** Permanent fettfilter

- E** Borttagbar kontrollpanel
- F** Temperaturkontroll
- G** Strömbrytare till/från med signallampa
- H** Timer
- I** Kontrollampa för termostat
- J** Värmeelement

- K** Friterkorg
- L** Handtag till friterkorg
- M** Frigöringsknapp för handtag

- N** Borttagbar innerbehållare
- O** Nivåmarkeringar för olja/fett
- P** Handtag för innerbehållare
- Q** Ytterhölje (svala sidor)
- R** Locklås
- S** Öppning för återställningsknapp
- T** Överhettningsskydd

- U** Nätssladd
- V** Förvaringsfack för nätssladd
- W** Typskylt
- X** Bärhandtag

Säkerhet

Överhettningsskydd

Fritösen är försedd med en värmesäkring som stänger av apparaten vid överhettning. Det kan inträffa om det inte finns olja eller fett i pannan eller om det inte finns tillräckligt med olja eller fett. Automatisk avstängning kan också ske om man försöker smälta stora block eller bitar av fett i fritösen. Då kan inte värmen absorberas snabbt nog av fett och resultatet blir att fritöSENS överhettningsskydd aktiveras.

Vidtag följande åtgärder om överhettningsskyddet stängt av fritösen:

- Låt oljan eller fett kalla.
- Tryck med en liten skruvmejsel försiktigt på återstartknappen som finns på kontrollpanelens baksida (fig. 2).

Fritösen är nu klar att användas igen.

Säkerhetsbrytare

En säkerhetsbrytare i kontrollpanelen sörjer för att värmeelementet endast kan kopplas på när kontrollpanelen sitter rätt monterad ('klikkfäste') (fig. 3).

Automatisk avstängning

Fritösen stänger automatiskt av efter 2 timmar. Om det inträffar, kommer signallampen i till/från-strömbrytaren att slockna. För att koppla på apparaten igen, trycker du på strömbrytaren till/från.



Kallzon

Under friteringen samlas lätt lösa matpartiklar på innerbehållarens botten, men eftersom värmeelementet har placerats en bit ovanför botten och i första hand värmer oljan eller fett en bit upp i fritösen, får olja/fett mellan botten och värmeelementet en lägre temperatur och det bildas en 'kallzon'. Därför bränns inte de matrester som samlas på botten och resultatet blir att du kan använda oljan/fettet fler gånger.

När man använder fast fett

Vi råder dig att använda friteroilja eller flytande frityrfett till fritösen. Du kan använda fast fett men om du gör det, måste du vidta följande försiktighetsåtgärder för att undvika att fett stänker och att fritösen blir överhettad.

Använd 3 kg fast fett

- Använder du nya fasta bitar fett, smälter du bitarna sakta i en kastrull på svag värme.
- Håll mycket försiktigt ner det smälta fett i fritösen.
- Sätt stickproppen i vägguttaget och koppla på fritösen (se under 'Fritering').
- Förvara fritösen vid rumstemperatur om den innehåller fett. Om fett är mycket kallt blir risken större att det stänker. Använd en gaffel och gör försiktigt några hål i fett så blir stänkrisken mindre (fig. 4). Var försiktig så att du inte skadar värmeelementet med gaffeln.

Före friteringen

- Rengör fritösen noggrant innan den används första gången (se under 'Rengöring').
- Placera fritösen på ett stadigt, horisontellt och plant underlag.
- Om du skulle vilja placera fritösen ovanpå spisen, under fläkten, måste du kontrollera noga så att spisplattorna är avstängda och kalla.
- Linda ut nätsladden helt och hållet (fig. 5).
- Fyll den tomma och torra fritöspannan med olja, flytande fett eller smält fast fett (se under 'När man använder fast fett' och 'Tips') upp till högsta markeringen på innerbehållarens insida (= 3,5 l, fig. 6).
- **Blanda aldrig två olika sorters olja eller fett.**
- Sätt stickproppen i vägguttaget.
- Se till att nätsladden inte kommer i beröring med de heta ytorna.

Fritering

- Koppla på fritösen med strömbrytaren till/från (fig. 7). Både strömbrytarens signallampa och termostatsens kontrollampa tänds (fig. 8).
- Ställ in temperaturkontrollen i det läge som rekommenderas (fig. 9) för den typ av mat som skall fritas. Se anvisningarna på paketen och översikten i den här bruksanvisningen.
- Oljan eller fett hettas upp till rätt temperatur på ungefär 10-15 min.
- Medan fritösen hettas upp, kommer termostatsens kontrollampa att tändas och släckas ett antal gånger. Kontrollampen lyser så länge som värmeelementet är påkopplat. När kontrollampen är släckt lite längre, har oljan/fettet fått rätt, förinställd temperatur.
- Samma sak händer om du vill fritera ett antal gånger i rad, vänta alltså tills kontrollampen är släckt lite längre innan du börjar fritera nästa omgång.
- Om du använder olja eller flytande fett kan du låta korgen vara kvar i fritösen, medan den hettas upp.

Naturligtvis kan du också låta korgen vara kvar när den är omgiven av stelnat fett.

- Öppna locket genom att trycka på frigöringsknappen (fig. 10). Locket öppnas automatiskt.
- Lyft med handtaget så att korgen höjs upp till sitt högsta läge (klick!) (fig. 11). Nu kan du ta upp korgen ur fritösen (fig. 12).
- Lagg maten i friterkorgen.
- **Överskrid aldrig den maximala mängd mat som anges i den här bruksanvisningens översikt för fritering på en gång.**
- Sätt tillbaka friterkorgen försiktigt i innerbehållaren. Var noga med att den sitter riktigt (fig. 13).
- Stäng locket.
- Ställ in önskad friteringstid (se under "Timer"). Du kan även använda fritösen utan att ställa in timern.
- Tryck på handtagets frigöringsknapp och tryck ned handtaget så att korgen kommer i sitt lägsta läge, 'friteringsläget' (fig. 14).
- För att få jämnare brynt mat, rekommenderas att lyfta upp och skaka korgen försiktigt ett par gånger under friteringen.
- **Se upp för den heta ångan som kommer ut när du öppnar locket.**

Timer

Tryck in timerns knapp för att ställa in den tid i minuter som krävs för friteringen (fig. 15). Om du håller knappen intryckt går timern snabbt framåt. Maximumtiden som kan ställas in är 99 minuter. Några sekunder efter att du ställt in timern börjar den räkna ned den inställda tiden. Så länge som timern är aktiverad kommer återstående tid att blinka i fönstret. Den sista minuten återges i sekunder. När den förinställda tiden har gått, hör du en pling-signal (några gånger). Efter 20 sekunder upprepas pling-signalen. Du kan stänga av pling-signalen genom att trycka på knappen igen (fig. 15).

Varning. Timern anger slutet på friteringstiden, men stänger inte av fritösen.

Om du behöver byta batteri i timern kan du kontakta Philips serviceombud

Efter friteringen

- När friteringen är klar lyfter du upp handtaget så att friterkorgen kommer i sitt högsta läge, 'torkläget' (klick) (fig. 16).
- Öppna locket.
- Lyft försiktigt upp korgen ur fritösen och om det behövs skakar du den över fritösen så att överflödiga olja/fett försvinner.
- Håll ut den friterade maten i en skål med

fettabsorberande hushållspapper i botten.

- Stäng av fritösen med strömbrytaren till/från. Signallampan i strömbrytaren slocknar.
- Drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Om du inte använder fritösen regelbundet bör du när oljan eller det flytande fettet svalnat, förvara det i flaskor med tätslutande lock, helst i kylskåp eller på annan sval plats. Innan du fyller flaskorna håller du först oljan/fettet genom en finmaskig sil så att eventuella matpartiklar kommer bort. Töm fritösen genom att ta bort lock, friterkorg, kontrollpanel med värmeelement och lyft ut innerbehållaren ur fritösens hölje. Håll sen ut oljan eller fettet (se under 'Rengöring').
- Om fritösen har fast fett, låt det stelna i fritösen och förvara denna med fettet på ett svalt ställe (se under 'När man använder fast fett').

Rengöring

- Drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Vänta tills olja eller fett har svalnat. Fast fett skall inte svalna.
- Tag bort lock (fig. 17), friterkorg (fig. 18) och kontrollpanel med värmeelement (fig. 19).
- Sätt undan kontrollpanelen med värmeelementet på en skyddad och torr plats.
- **Doppa aldrig kontrollpanelen med värmeelement och nätsladd i vatten eller spola av dem under kranen.**
Om det behövs kan du torka av dem med en väl urvriden, fuktig trasa eller lite hushållspapper.
- Lyft upp innerbehållaren ur fritösen (fig. 20) och håll ut (fig. 21) och tag hand om oljan eller fett (se under 'Miljön').
- Diska lock, friterkorg och innerbehållare i hett vatten med diskmedel. Skölj ur med rent vatten och torka av noga.
- Använd inte frätande eller aggressiva ämnen som soda, skurpulver eller liknande. Använd inte heller repande rengöringsmedel, stålull eller skurkuddar. Fritösens hölje kan rengöras med en väl urvriden, fuktig trasa eller lite hushållspapper, eventuellt med några droppar diskmedel.
- Du kan förvara nätsladden i fritösens förvaringsfack och sätta stickproppen i det speciella fastsättningsurtaget (fig. 22).
- Sätt tillbaka delarna i följande ordning: innerbehållare, kontrollpanel med värmeelement, lock och friterkorg. Se till att du sätter dit innerkorgen på rätt sätt i fritösen (fig. 23).
- Förvara fritösen med stängt lock. Då undviker du att damm kommer in i fritösen utan den förblir ren på insidan.

Permanentfilter

Fritösen är försedd med ett permanent filter. För att garantera att apparaten fungerar på bästa tänkbara sätt bör detta metallfilter rengöras regelbundet.

- Diska locket i hett vatten med diskmedel eller i diskmaskinen var gång du använt fritösen.
- En grundligare rengöring kan man göra genom att skruva loss skruvarna på lockets insida (fig. 24) och ta ut filtret (fig. 25).

Låt filtret torka riktigt innan du sätter tillbaka det och använder fritösen igen.

Tips

Hemlagade pommes frites

För att få de mest välsmakande och frasigaste pommes frites gör du så här:

- Använd helst en fast potatissort.
- Skala och skär potatisen i skivor och sen i stänger. Skölj dem under kallvattenkranen i ett durkslag. Det förebygger att de fastnar vid varandra under friteringen.
- Torka av dem noga med en ren handduk eller hushållspapper.
- Pommes frites friteras alltid två gånger:
- första gången 4-6 minuter vid 160°C,
- andra gången 2-4 minuter vid 190°C.
- Skaka friterkorgen då och då under andra steget av friteringen så att potatisen blir jämnt guldbruna.
- Frysta pommes frites är förbehandlade. De behöver bara friteras en gång efter anvisningarna på förpackningen.

Djupfryst mat

Djupfryst mat från frysen (-16 till -18°C) kyler ned oljan/fettet avsevärt när den sänks ner i fritösen. Då kan det hända att maten absorberar för mycket fett. Gör så här för att undvika det:

- Friterar inte för stora mängder djupfryst mat på en gång (se 'Översikt').
- Låt fritösen först få rätt friteringstemperatur under cirka 15 minuter innan du lägger i en omgång djupfryst mat.
- Sätt temperaturkontrollen på den temperatur som anges i vår översikt eller på matförpackningen. Anges ingen temperatur, väljer du den högsta temperaturen eller 190°C.
- Låt helst djupfryst mat först tina upp, så att den åtminstone delvis fått rumstemperatur innan du börjar fritera. Djupfryst innehåller ofta mycket iskristaller som du kan försöka skaka bort så mycket som möjligt över diskbänken.
- Sänk ned maten försiktigt i oljan/fettet, eftersom djupfrysta produkter kan orsaka häftiga bubblor och stänk från oljan/fettet.

Hur man blir av med obehaglig lukt

Vissa typer av mat, särskilt fisk, avger en del av sin egen vätska när den friteras. Detta kan ge bismak åt oljan/fettet och avges till mat som friteras senare i samma olja/fett. Gör så här för att få bort bismaken på oljan/fettet:

- Hetta upp oljan/fettet till 160°C och fritera sen två tunna brödskivor eller några kvistar persilja. Vänta tills luftbubblorna har försvunnit innan du tar upp brödet eller persiljan ur fritösen och slänger dem. Smaken på oljan/fettet har nu blivit neutralare igen.

En hälsosam kost

Experter på hälsosam mat och dryck rekommenderar vegetabiliska fetter med fleromättade fettsyror (som linolsyra), men tyvärr förlorar dessa oljor och fetter sina goda egenskaper fortare än andra oljor och fetter. Därför måste de bytas oftare.

- Byt olja eller fett regelbundet. Om du huvudsakligen använder fritösen till att fritera pommes frites och silar oljan eller fett efter var användning, kan den användas 10-12 gånger. Men använd den inte längre än sex månader och följ alltid förpackningens anvisningar.
- I allmänhet håller sig olja eller fett färskt en kortare tid om du friterar proteinrik mat som kött och fisk.
- Blanda aldrig gammal olja/fett med ny.
- Byt olja eller fett när den som upphettad börjar avge skum, när den börjar få en stark smak eller lukt eller när den börjar mörkna och/eller bli sirapsliknande.

Miljön

Häll tillbaka använd olja eller fett i dess (återförslutbara) originalförpackning (plastflaska med lock). Du kan deponera använt fast fett genom att låta det stelna och lyfta upp det ur fritösen med en spatel och sen slå in det i tidningspapper. Deponera oljan/fettet (i originalförpackning) eller det fasta fett (inslaget i tidningspapper) i övrigt avfall (alltså inte i det som avses för kompost) och avyttra det i överensstämmelse med föreskrifterna på din ort.

Översikt

Översikten anger hur mycket av en viss typ av mat du kan fritera åt gången och vilken temperatur och tillredningstid du bör välja.

- Om matförpackningens anvisningar för tillredning skiljer sig från dem i översikten, följ alltid anvisningarna på förpackningen.

Tabell B för typ HD 6132

Temperatur	Typ av mat	Största mängd per omgång		Tid i minuter	
		Färskt	Fryst	Fryst eller delvis tinad	Fryst
160°C	Hemgjord pommes frites*)	600 g	-	4-6	-
	(första friteringen) Färsk fisk	450 g	-	5-7	-
170°C	Kycklingben	3-5 st	3-4 st	12-15	15-20
	Ostkroketter	5 st	3 st	4-5	6-7
	Mini potatiskakor	-	3 st	-	3-4
	Grönsaker (champinjoner, blomkål)	8-10 st	-	2-3	-
180°C	Vårullar	2-3 st	2 st	6-7	10-12
	Kycklingbitar	8-10 st	8 st	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 st	6 st	3-4	4-5
	Köttbullar	6-8 st	6 st	3-4	4-5
	Fiskpinnar	8-10 st	8 st	3-4	4-5
	Musslor	12-15 st	12 st	2-3	3-4
	Bläckfiskringar	8-10 st	8 st	3-4	4-5
	Fiskbitar	8-10 st	8 st	3-4	4-5
	Räkor	8-10 st	8 st	3-4	4-5
	Äppelmunkar	5 st	-	3-4	-
190°C	Hemgjord pommes frites*)	600 g	-	3-4	-
	(andra friteringen)	-	-	-	-
	Pommes frites, fryst	-	450 g	-	5-6
	Potatis-chips	600 g	450 g	3-4	5-6
	Aubergine i skivor	600 g	-	3-4	-
	Potatiskroketter	5 st	4 st	4-5	6-7
	Kött/fisk-kroketter	5 st	4 st	4-5	6-7
	Munkar	3-4 st	-	5-6	-
	Camembert	2-4 st	-	2-3	-
	(panerad i ströbröd)	-	-	-	-
	Mussla med skinka och ost	2 st	-	4-5	-
	Wienerschnitzel	2 st	-	3-4	-

*) För hemgjorda pommes frites, se avsnittet 'Tips'.

Σημαντικό

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης και μελετήστε τις εικόνες πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Πριν προχωρήσετε στη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της φριτέζας αντιστοιχεί σε αυτήν του οικιακού σας δικτύου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνον σε γειωμένη πρίζα τοίχου.
- Καθαρίστε προσεκτικά τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (βλέπε "Καθαρισμός").
- Μη βυθίζετε ποτέ σε νερό το ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση και μην ξεπλένετε τα τμήματα αυτά κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι τελείως στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή ρευστό μαγειρικό λίπος.
- Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε λάδι ή ρευστό μαγειρικό λίπος ειδικό για τηγάνισμα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να λάβετε επιπλέον μέτρα προφύλαξης ώστε να προλάβετε τα πιτσιλίσματα του λίπους και την περίπτωση υπερθέρμανσης της αντίστασης (βλέπε "Χρησιμοποιώντας στερεό μαγειρικό λίπος" και "Χρήσιμες Συμβουλές").
- Μην ανάβετε τη συσκευή εάν προηγουμένως δεν την έχετε γεμίσει με λάδι ή ρευστό μαγειρικό λίπος.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά λάδι ή λίπος τηγανίσματος που περιέχουν ειδικά αντιαφριστικά πρόσθετα και είναι κατάλληλα για βαθύ τηγάνισμα. Την πληροφορία αυτή μπορείτε να τη βρείτε στην ετικέτα ή τη συσκευασία του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι γεμάτη μέχρι ένα επίπεδο που βρίσκεται τουλάχιστον μεταξύ των δύο ενδείξεων που υπάρχουν σημειωμένες στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου. Να ελέγχετε πάντοτε το επίπεδο της στάθμης λαδιού ή λίπους πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Σε περίπτωση που η συσκευή υπερθερμανθεί, ενεργοποιείται η θερμική ασφάλεια που σβήνει αμέσως τη συσκευή (βλέπε "Ασφάλεια").
- Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης θα βρείτε τη μέγιστη ποσότητα τροφίμων που μπορούν να τηγανιστούν σε μία δόση. Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες αυτές (βλέπε "Πίνακες").
- Κατά το τηγάνισμα εκλύεται θερμός ατμός από το φίλτρο. Φροντίστε ώστε τα χέρια και πρόσωπό σας να βρίσκονται σε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό. Θα πρέπει επίσης να προσέχετε τον ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά όσο αυτή βρίσκεται σε λειτουργία και μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου επάνω στον οποίο βρίσκεται η συσκευή.
- Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην χαμηλότερη ένδειξη (γυρίστε τον τελείως προς τα αριστερά). Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει. Μη μετακινείτε τη φριτέζα εάν δεν έχει κρυώσει επαρκώς.
- Αν κάποιο εξάρτημα ή κομμάτι της συσκευής χαλάσει, πρέπει να αντικατασταθεί αποκλειστικά από την Philips ή από κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips, δεδομένου ότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και/ή ανταλλακτικά.
- Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές για να τις συμβουλευέστε σε περίπτωση που θα τις χρειαστείτε μελλοντικά.

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A Καπάκι
- B Παραθυράκι ελέγχου
- C Γάντζος
- D Φίλτρο μόνιμο και λίπους

- E Αποσπώμενο ταμπλό ελέγχου
- F Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
- G Διακόπτης on/off με ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
- H Χρονοδιακόπτης
- I Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοστάτη
- J Αντίσταση

- K** Καλάθι τηγανίσματος
- L** Λαβή καλαθιού τηγανίσματος
- M** Κουμπί απασφάλισης λαβής
- N** Αφαιρούμενος εσωτερικός κάδος
- O** Ενδειξεις στάθμης λαδιού/λίπους

- P** Χερούλια εσωτερικού κάδου
- Q** Περιβλήμα (ψυχρά τοιχώματα)
- R** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- S** Υποδοχή για το κουμπί "reset"
- T** Διακόπτης ασφαλείας

- U** Καλώδιο
- V** Υποδοχή αποθήκευσης καλωδίου
- W** Πινακίδα χαρακτηριστικών
- X** Χερούλια μεταφοράς

Ασφάλεια

Διάταξη θερμικής ασφάλειας

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη θερμικής ασφάλειας που σβήνει αμέσως τη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσής της. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν δεν υπάρχει αρκετό ή και καθόλου λάδι ή μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα ή εάν κομμάτια στερεού λίπους λιώσουν μέσα στη φριτέζα, πράγμα που θα εμποδίσει την αντίσταση να απελευθερώσει σχετικά γρήγορα τη θερμότητα που παράγει.

Σε περίπτωση που η διάταξη θερμικής ασφάλειας ενεργοποιηθεί και σβήσει τη συσκευή, λάβετε τα παρακάτω μέτρα:

- Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει.
- Χρησιμοποιώντας ένα μικρό κατσαβίδι, πιέστε προσεκτικά το κουμπί "reset" στο πίσω μέρος του ταμπλό ελέγχου (εικ.2).

Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη να ξαναχρησιμοποιηθεί.

Διακόπτης ασφαλείας

Ο διακόπτης ασφαλείας στο ταμπλό ελέγχου εξασφαλίζει ότι η αντίσταση μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον εάν το ταμπλό ελέγχου έχει προσαρτηθεί σωστά στη συσκευή (χαρακτηριστικό "κλικ") (εικ.3).

Αυτόματο σβήσιμο

Η φριτέζα θα σβήσει αυτόματα μετά από 2 ώρες. Όταν συμβεί αυτό, το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας στο διακόπτη on/off θα σβήσει. Για να ανάψετε τη συσκευή ξανά, πιέστε το διακόπτη on/off ξανά.

Ψυχρή ζώνη

Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, ψίχουλα ή κομματάκια τροφίμων συγκεντρώνονται στον πάτο του εσωτερικού κάδου. Καθώς η αντίσταση έχει τοποθετηθεί σε μικρή μόνο απόσταση από τον πάτο του εσωτερικού κάδου και θερμαίνει κυρίως το υπερκείμενο λάδι ή λίπος, το λάδι ή μαγειρικό λίπος μεταξύ του πάτου του εσωτερικού κάδου και της αντίστασης παραμένει σχετικά κρύο (ψυχρή ζώνη). Αυτό εμποδίζει τα ψίχουλα/κομματάκια τροφίμων που καταλήγουν στη ζώνη αυτή από το να καούν, αυξάνοντας έτσι τον αριθμό των τηγανισμάτων που μπορείτε να κάνετε χρησιμοποιώντας το ίδιο λάδι ή λίπος.

Χρησιμοποιώντας στερεό μαγειρικό λίπος

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε στη συσκευή αυτή λάδι ή ρευστό λίπος ειδικά για τηγάνισμα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος για τηγάνισμα, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να πάρετε τα παρακάτω μέτρα προφύλαξης για να προλάβετε πιθανά πιτσιλίσματα λίπους και υπερθέρμανση της συσκευής:

Χρησιμοποιήστε 3 kg λίπους.

- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούρια κομμάτια λίπους, λιώστε τα προηγουμένως σε ένα συνηθισμένο τηγάνι σε σιγανή φωτιά.
- Αδειάστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα.
- Συνδέστε το φις της συσκευής στην πρίζα και ανάψτε τη φριτέζα (βλέπε "Τηγάνισμα").
- Φυλάξτε τη φριτέζα με το λίπος που ξαναστερεοποιείται στο εσωτερικό του κάδου σε θερμοκρασία δωματίου. Εάν το λίπος κρυώσει πολύ, είναι πιθανό να αρχίσει να πιτσιλάει όταν ξαναξεσταθεί. Για να εμποδίσετε κάτι τέτοιο, τρυπήστε το στερεοποιημένο λίπος χρησιμοποιώντας ένα πιρούνι (εικ.4). Όταν ανοίγετε τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος, προσέξτε να μην καταστρέψετε την αντίσταση.

Πριν το τηγάνισμα

- Καθαρίστε προσεκτικά τα μεμονωμένα κομμάτια και εξαρτήματα της φριτέζας πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (βλέπε "Καθαρισμός").
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα επάνω στην κουζίνα, κάτω από τον απορροφητήρα, βεβαιωθείτε πρώτα ότι οι εστίες της ηλεκτρικής κουζίνας είναι σβηστές.



- Βγάλτε ολόκληρο το καλώδιο από την υποδοχή αποθήκευσής του (εικ.5).
- Γεμίστε την άδεια και στεγνή φριτέζα με λάδι, ρευστό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος (βλέπε "Χρησιμοποιώντας στερεό μαγειρικό λίπος" και "Χρήσιμες Συμβουλές") μέχρι την υψηλότερη ένδειξη στάθμης που υπάρχει στον εσωτερικό κάδο: 3,5 λίτρα (εικ.6).

• Μην αναμιγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

- Συνδέστε το φιλς της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.

Τηγάνισμα

- Ανάψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το διακόπτη on/off (εικ.7). Τα ενδεικτικά λαμπάκια που υπάρχουν επάνω στον διακόπτη και στο θερμοστάτη θα ανάψουν (εικ.8).
- Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ.9). Για πληροφορίες σχετικά με το ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θέλετε να τηγανίσετε ή τους πίνακες που περιλαμβάνονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν και θα φτάσουν στη σωστή θερμοκρασία μέσα σε 10 έως 15 λεπτά.
- Ενώ η συσκευή ζεσταίνεται, το ενδεικτικό λαμπάκι του θερμοστάτη θα ανάβει και θα σβήνει αρκετές φορές. Το ενδεικτικό λαμπάκι θα παραμένει αναμμένο για όσο χρόνο η αντίσταση συνεχίζει να θερμαίνεται. Εάν το λαμπάκι παραμένει σβηστό για αρκετό χρόνο σημαίνει ότι το λάδι ή λίπος έφτασε στην προγραμματισμένη θερμοκρασία.
- Η ίδια διαδικασία ισχύει όταν θέλετε να τηγανίσετε αρκετές δόσεις συνεχόμενα. Πριν προχωρήσετε στο τηγάνισμα της επόμενης δόσης, περιμένετε έως ότου το ενδεικτικό λαμπάκι παραμένει σβηστό για αρκετό χρόνο.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι ή ρευστό λίπος, μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα για όσο χρόνο η φριτέζα ζεσταίνεται. Μπορείτε επίσης να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα εάν αυτή περιέχει λίπος που έχει παγώσει γύρω από το καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης (εικ.10). Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα.

- Σηκώστε τη λαβή για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση του (χαρακτηριστικό "κλικ!") (εικ.11). Τώρα μπορείτε να βγάλετε το καλάθι από τη φριτέζα (εικ.12).
- Τοποθετήστε μέσα στο καλάθι της φριτέζας την τροφή που θέλετε να τηγανίσετε.
- **Μην υπερβείτε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες τροφών τηγανίσματος σε μία δόση όπως αυτές προσδιορίζονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης (βλέπε "Πίνακες").**
- Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι μέσα στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά (εικ.13).
- Κλείστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον κατάλληλο χρόνο τηγανίσματος (βλέπε "Χρονοδιακόπτης"). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- Πιέστε το κουμπί απασφάλισης της λαβής και πιέστε προς τα κάτω τη λαβή για να χαμηλώσετε το καλάθι στην χαμηλότερη θέση του, "θέση τηγανίσματος" (εικ.14).
- Για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στο τηγάνισμα, σηκώστε το καλάθι μέσα από το λάδι ή το λίπος αρκετές φορές και ανακινήστε προσεκτικά το περιεχόμενό του.
- **Προσέξτε το ζεστό ατμό που βγαίνει από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.**

Χρονοδιακόπτης

Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον κατάλληλο χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 15). Εάν κρατήσετε το κουμπί πιεσμένο, μπορείτε να ρυθμίσετε τα λεπτά γρήγορα. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να ρυθμίσετε είναι 99 λεπτά. Λίγα δευτερόλεπτα μετά αφού έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να μετράει το χρόνο. Ενώ ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος, ο υπολειπόμενος χρόνος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα. Όταν ο προρυθμισμένος χρόνος τελειώσει, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα (μερικά μπιπ). Μετά από 20 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το πλήκτρο ξανά (εικ. 15).

Προσοχή: ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αλλά δε σβήνει τη φριτέζα.

Για να αντικαταστήσετε την μπαταρία του χρονοδιακόπτη, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τα Γραφεία Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips.

Μετά το τηγάνισμα

- Σηκώστε τη λαβή για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση του, "θέση στραγγίσματος" (χαρακτηριστικό "κλικ!") (εικ.16).
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Σηκώστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος έξω από τον κάδο τηγανίσματος και, εάν χρειάζεται, κουνήστε το επάνω από τη φριτέζα για να απομακρύνετε το επιπλέον λαδιού ή λίπους.
- Τοποθετήστε τις τηγανισμένες τροφές σε ένα σκεύος ή πιατέλα όπου έχετε στρώσει απορροφητικό χαρτί, όπως χαρτί κουζίνας.
- Σβήστε τη φριτέζα χρησιμοποιώντας το διακόπτη on/off. Το ενδεικτικό λαμπάκι του διακόπτη on/off θα σβήσει.
- Βγάλτε το φιν της συσκευής από την πρίζα.
- Εάν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα συχνά, είναι καλύτερο να αποθηκεύσετε το λάδι ή το ρευστό λίπος μέσα σε ερμητικά κλειστό γυάλινο σκεύος, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος, αφού προηγουμένως το αφήσετε να κρυώσει. Γεμίστε το γυάλινο σκεύος φιλτράροντας το λάδι ή το ρευστό λίπος από λεπτό σουρωτήρι για να απομακρύνετε τα κομμάτια ή τα ψίχουλα των τροφίμων. Για να αδειάσετε τη φριτέζα, βγάλτε το καπάκι, το καλάθι τηγανίσματος και το ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση, σηκώστε τον εσωτερικό κάδο από το περίβλημα της φριτέζας και αδειάστε το λάδι ή λίπος (βλέπε "Καθαρισμός").
- Εάν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να παγώσει μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (βλέπε "Χρησιμοποιώντας στερεό μαγειρικό λίπος").

Καθαρισμός

- Βγάλτε το φιν της συσκευής από την πρίζα.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει το λάδι ή το λίπος, πριν αρχίσετε τις εργασίες καθαρισμού. Εάν χρησιμοποιείτε στερεό μαγειρικό λίπος, δεν πρέπει να το αφήσετε να παγώσει και να στερεοποιηθεί.
- Βγάλτε το καπάκι (εικ.17), το καλάθι τηγανίσματος (εικ.18) και το ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση (εικ.19).
- Τοποθετήστε το ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση σε ασφαλές και στεγνό μέρος.
- Μη βυθίζετε ποτέ το ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση σε νερό, ούτε να ξεπλένετε τα μέρη αυτά κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης! Εάν χρειάζεται, καθαρίστε τα κομμάτια αυτά με υγρό πανάκι και/ή χαρτί κουζίνας.
- Σηκώστε και βγάλτε από τη συσκευή τον εσωτερικό κάδο (εικ.20), απομακρύνετε το λάδι ή

το λίπος (εικ.21) και πετάξτε το (βλέπε "Περιβάλλον").

- Καθαρίστε το καπάκι, το καλάθι τηγανίσματος και τον εσωτερικό κάδο με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων. Τέλος, στεγνώστε τα καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε καυστικά ή διαβρωτικά καθαριστικά μέσα ή υλικά, όπως σόδα, υγρά ή σκόνης καθαρισμού αλάτων, ή συρματάκια, για να καθαρίσετε τον κάδο. Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με ένα υγρό πανάκι που έχετε εμποτίσει με υγρό πλυσίματος και/ή χαρτί κουζίνας.
- Τυλίξτε το καλώδιο, ταχτοποιήστε το στην υποδοχή αποθήκευσης και τοποθετήστε το φιν της συσκευής στην ειδική εσοχή (εικ.22).
- Ξανασυναρμολογήστε τα μέρη της φριτέζας (με την παρακάτω σειρά: εσωτερικός κάδος, ταμπλό ελέγχου με την αντίσταση, καπάκι, καλάθι τηγανίσματος). Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τον εσωτερικό κάδο μέσα στη φριτέζα (εικ.23).
- Φυλάξτε τη φριτέζα με κλειστό καπάκι. Με τον τρόπο αυτό, το εσωτερικό της φριτέζας θα παραμείνει καθαρό, χωρίς σκόνης.

Μόνιμο φίλτρο

Η φριτέζα αυτή έχει εξοπλιστεί με ένα μόνιμο φίλτρο. Για να διασφαλιστεί η άριστη λειτουργία της συσκευής, το μεταλλικό φίλτρο θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.

- Καθαρίστε το καπάκι της φριτέζας με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή πλύνετε το στο πλυντήριο πιάτων, κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη φριτέζα.
- Για βαθύτερο καθαρισμό: ξεβιδώστε τις βίδες στο εσωτερικό του καπακιού (εικ.24) και βγάλτε το φίλτρο (εικ.25).

Αφήστε το φίλτρο να στεγνώσει καλά πριν το ξανατοποθετήσετε στο καπάκι και αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Χρήσιμες Συμβουλές

Σπιτικές Τηγανητές Πατάτες

Θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και τραγανές τηγανητές πατάτες ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση σκληρές πατάτες.
- Κόψτε τις πατάτες σε λεπτές φέτες και μετά σε μπαστουνάκια. Ξεπλύνετε τα μπαστουνάκια με κρύο νερό: με τον τρόπο αυτό δεν θα κολλήσουν μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

- Στεγνώστε καλά τα μπιστουνάκια.
- Να τηγανίζετε πάντα τις τηγανητές πατάτες δύο φορές:
 - την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά, στους 160°C,
 - τη δεύτερη φορά για 2-4 λεπτά, στους 190°C.
- Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα: σηκώστε το καλάθι από τη φριτέζα μερικές φορές κατά τη διάρκεια της δεύτερης φάσης τηγανίσματος και ανακινήστε τις πατάτες.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες έχουν ήδη προμαγειρευτεί, συνεπώς χρειάζεται να τις τηγανίσετε μόνον μία φορά, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τρόφιμα από τον καταψύκτη (-16 έως -18°C) θα κατεβάσουν σημαντικά τη θερμοκρασία του λαδιού ή του λίπους όταν τα ρίξετε μέσα στη φριτέζα. Επειδή μάλιστα δεν τηγανίζονται αμέσως, τα τρόφιμα μπορεί να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, πάρτε τα παρακάτω μέτρα:

- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων σε μία μόνο δόση (βλέπε "Πίνακες").
- Ζεστάνετε το λάδι για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν κατεβάσετε το γεμάτο καλάθι τηγανίσματος μέσα στο λάδι.
- Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην ένδειξη που υποδεικνύεται στους πίνακες των παρόντων οδηγιών χρήσης ή στη συσκευασία του τροφίμου που θέλετε να τηγανίσετε. Εάν δεν υπάρχουν οδηγίες για το συγκεκριμένο είδος τροφίμου που θέλετε να τηγανίσετε, επιλέξτε τη θερμοκρασία των 190°C.
- Κατά προτίμηση, αφήστε την κατεψυγμένη τροφή να ξεπαγωσει, τουλάχιστον εν μέρει, σε θερμοκρασία δωματίου πριν την τηγανίσετε. Απομακρύνετε από τη τροφή όσο πάγο και νερό μπορείτε πριν τη ρίξετε μέσα στη φριτέζα.
- Χαμηλώστε το καλάθι μαζί με τη τροφή μέσα στο λάδι ή στο λίπος αργά και προσεκτικά γιατί τα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν έντονο βρασμό και πιτσίλισμα του λαδιού ή λίπους.

Πώς να αποφύγετε τις ανεπιθύμητες οσμές

Ορισμένα είδη τροφίμων, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να χάνουν μερικούς από τους χυμούς τους όταν τηγανίζονται. Οι χυμοί λοιπόν που καταλήγουν στο λάδι ή το λίπος της φριτέζας μπορεί να επηρεάσουν την οσμή και τη γεύση του τροφίμου που θα τηγανιστεί αμέσως μετά μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος. Για να εξουδετερώσετε την ανεπιθύμητη γεύση που παίρνει το λάδι ή το λίπος, μπορείτε να κάνετε το εξής:

- Ζεστάνετε τη φριτέζα στους 160°C και ρίξτε μέσα στο λάδι ή στο λίπος δύο λεπτές φετούλες ψωμί ή λίγα κλαδάκια μαϊντανού. Περιμένετε έως ότου το λάδι ή το λίπος σταματήσει να αναβράζει ("φυσαλίδες") και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Η γεύση του λαδιού ή του λίπους θα γίνει και πάλι φυσιολογική.

Για μια υγιεινή διατροφή

Οι ειδικοί στον τομέα υγιεινών τροφίμων και ποτών συμβουλεύουν να χρησιμοποιούμε φυτικά λίπη και έλαια που περιέχουν ακόρεστα λιπαρά οξέα (όπως το λινολικό οξύ). Ωστόσο, αυτά τα λίπη και έλαια χάνουν τις ευεργετικές ιδιότητές τους πολύ γρηγορότερα σε σχέση με τα άλλα λίπη και έλαια, συνεπώς θα πρέπει να τα αλλάζετε πιο συχνά.

- Να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος σε τακτική βάση. Εάν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάξετε κυρίως τηγανητές πατάτες και εάν φιλτράρετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε τηγάνισμα, μπορείτε να το ξαναχρησιμοποιήσετε για 10 έως 12 τηγανίσματα. Όμως να μην το χρησιμοποιείτε περισσότερο από έξι μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος.
- Σαν γενικούς κανόνες, τα έλαια και τα λίπη διατηρούνται λιγότερο χρόνο εάν τηγανίζονται σε αυτά τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες, όπως κρέας και ψάρι.
- Μην προσθέτετε καινούριο λάδι ή λίπος σε ήδη χρησιμοποιημένο.
- Αλλάζτε το λάδι ή το λίπος εάν παρατηρήσετε ότι αρχίζει να καπνίζει όταν ζεσταίνεται, όταν έχει έντονη γεύση ή οσμή ή όταν αποκτά σκούρο χρώμα ή γίνεται πυκνόρευστο.

Περιβάλλον

Το καλύτερο είναι να πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή ρευστό λίπος, αδειάζοντάς το προηγουμένως μέσα στο αρχικό πλαστικό δοχείο της συσκευασίας του, κλείνοντας καλά το καπάκι. Για να πετάξετε το στερεό μαγειρικό λίπος, αφήστε το να παγώσει και να στερεοποιηθεί, βγάλτε το από τη φριτέζα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας και τυλίξτε το σε μια εφημερίδα. Πετάξτε τα μπουκάλια με το λάδι ή το ρευστό λίπος ή την εφημερίδα με το στερεό λίπος σε δοχείο μη-ανακυκλώσιμων απορριμμάτων ή απορρίψτε τα σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς της χώρας σας.

Πίνακες

Οι πίνακες υποδεικνύουν ποιά ποσότητα από κάθε συγκεκριμένο είδος τροφής μπορείτε να τηγανίσετε σε μία δόση και ποιά θερμοκρασία και χρόνο προετοιμασίας πρέπει να επιλέξετε.

- Εάν οι οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε διαφέρουν από τις οδηγίες που περιέχονται στους πίνακες αυτούς, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

Πίνακας

Θερμοκρασία	Είδος τροφής	Μέγιστη ποσότητα ανά δόση		Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)	
		Φρέσκια	Κατεψυγμένη	Φρέσκια ή ξεπαγω μένη	Κατεψυγμένη
160°C	Σπιτικές Τηγανητές Πατάτες*) (πρώτος κύκλος τηγανίσματος) Φρέσκο Ψάρι	400 γραμ.	-	4-6	-
		300 γραμ.	-	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (στρογγυλά στικς) Τυροκροκέτες Πατατοτηγανίτες Τηγανητά Λαχανικά (μανιτάρια, κουνουπίδι)	2-4 τεμάχια	2-3 τεμάχια	12-15	15-20
		4 τεμάχια	3 τεμάχια	4-5	6-7
		-	3 τεμάχια	-	3-4
		6-8 τεμάχια	-	2-3	-
180°C	Κινέζικα spring-rolls Κοτόπουλο μπουκιές Σνακς μπουκιές Κεφτεδάκια Ψάρι σε στικς Μύδια Καλαμαράκια ροδέλες πανέ Ψάρι (κομμάτια) πανέ Γαρίδες Τηγανίτες μήλου	2 τεμάχια	2 τεμάχια	6-7	10-12
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		10-12 τεμάχια	10 τεμάχια	2-3	3-4
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		6-8 τεμάχια	6 τεμάχια	3-4	4-5
		4 τεμάχια	-	3-4	-
190°C	Σπιτικές Τηγανητές Πατάτες*) (δεύτερος κύκλος τηγανίσματος) Κατεψυγμένες Πατάτες Τηγανητές Πατατάκια (πολύ λεπτές φέτες πατάτας) Μελιτζάνα (φέτες) Πατατοκροκέτες Κροκέτες από κρέας ή ψάρι Ντόνατς Τυρί Camembert (κροκετάκια με ψωμί) Εσκαλόπ με ζαμπόν και τυρί Σνίτσελ Βιεννέζικο	400 γραμ.	-	3-4	-
		-	300 γραμ.	-	5-6
		400 γραμ.	300 γραμ.	3-4	5-6
		400 γραμ.	-	3-4	-
		4 τεμάχια	3 τεμάχια	4-5	6-7
		4 τεμάχια	3 τεμάχια	4-5	6-7
		3-4 τεμάχια	-	5-6	-
		2-4 τεμάχια	-	2-3	-
		2 τεμάχια	-	4-5	-
		2 τεμάχια	-	3-4	-

*) Για τις Σπιτικές Τηγανητές Πατάτες και τον τρόπο προετοιμασίας τους συμβουλευτείτε την παράγραφο 'Χρήσιμες Συμβουλές'.

