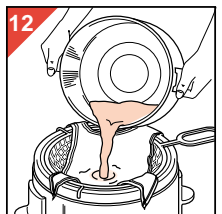
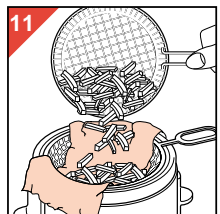
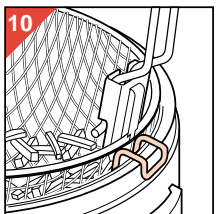
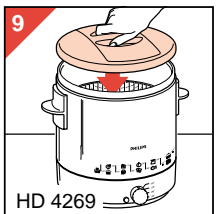
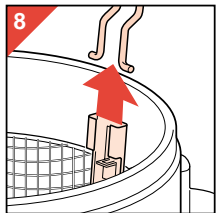
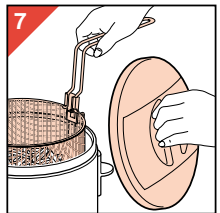
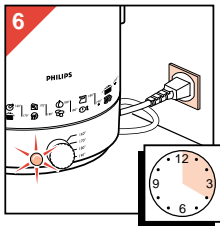
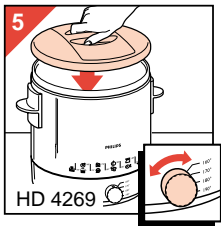
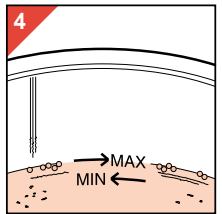
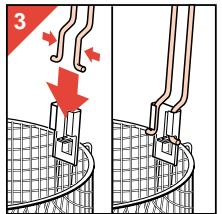
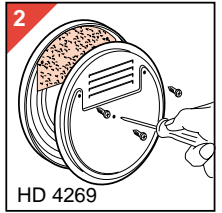
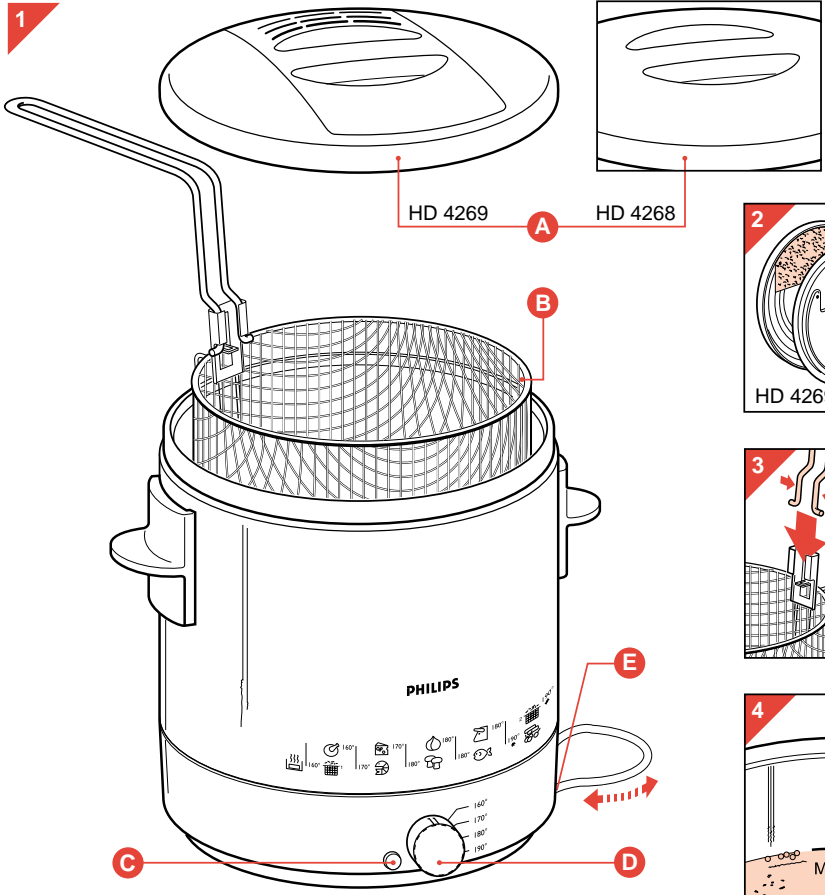


- English** **Page 4**
• Keep page 3 open when reading these operating instructions.
- Français** **Page 8**
• Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.
- Deutsch** **Seite 12**
• Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.
- Nederlands** **Pagina 16**
• Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.
- Italiano** **Pagina 20**
• Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Español** **Página 24**
• Desplegar la página 3 al leer las instrucciones de manejo.
- Português** **Página 28**
• Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3.
- Dansk** **Side 32**
• Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.
- Norsk** **Side 36**
• Slå opp på side 3 før De leser videre.
- Svenska** **Sid 40**
• Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.
- Suomi** **Sivu 44**
• Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.



1



English

Important

- Read these instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Before plugging the appliance in, check if the voltage indicated at the bottom of the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Never immerse the deep fat fryer in water.
- Clean the various parts with a damp cloth prior to use. Ensure that they are thoroughly dry before filling the deep fat fryer with oil or fat.
- Do not switch on the deep fat frying pan until you have filled it with oil or fat. When melting fat: initially select 160 °C / 320 °F and do not select a higher temperature until the fat is completely melted. Melt the pieces of fat on the bottom of the fryer and not in the frying basket.
- Only use oils and fats which are recommended for deep fat frying. This information can be found on the packing of these oils/fats.
- Always fill with oil or fat to the level between the measure indications MIN and MAX. Before you start frying, always check if there is still sufficiently oil/fat in the fryer.
- Do not exceed the maximum quantities indicated in the table. Never fill the basket higher than up to $\frac{3}{4}$. If the basket is overfilled, hot fat/oil may flow over the fryer ridge.
- Type HD 4269: During the process hot steam comes through the filter in the lid. Keep your hands and face away from this steam.
- Keep the deep fat fryer out of the reach of children at all times especially when in use.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or sink.
- Remove the plug from the mains socket after use, so that the oil or fat can cool down. Do not move the fryer until it has cooled sufficiently.
- Keep these instructions for future reference.

General description (fig. 1)

- A Lid**
For type HD 4269: with anti-smell filter. New filters can be obtained from your dealer. Fig. 2 shows how to remove the filter from the lid.
- B Frying basket with removable hand grip.**
The hand grip can be fixed to the frying basket following fig. 3; for removing proceed in reverse way.
- C Pilot lamp.** This lamp is on as long as the deep fat frying fat/oil is being heated.
- D Temperature knob.**
- E Cord storage.** The mains lead (1 m, or approx. 4 ft.) can be pushed back into the housing.

Prior to first use

- Wash the frying basket in hot soapy water.
- Pour some hot soapy water into the fryer and wash the inner side thoroughly.
- Rinse the inside of the fryer well with clean water (using e.g. a cup). Dry well.

Deep fat frying

Important - for type HD 4268 only:

Water vapour must be enabled to escape from the deep fat fryer while frying. **Therefore, do not put the lid without an anti-smell filter on the fryer while actually frying food.**

Only use this lid in the following situations:

- When lowering the filled frying basket into the hot oil/fat to catch any spatters (see fig. 7).
- After use as a dust cover.
- Fig. 4. Fill the (dry) deep fat frying pan with oil or fat to the indication line MAX (2 litres of oil or 1800 grammes of fat).
Note: Never mix two different types of oil and/or fat.
- Fig. 5. **Type HD 4269:** Place the lid (with anti-smell filter) on the deep fat frying pan.
- Set the temperature knob to the desired position.
- Fig. 6. Place the plug into the wall socket. The pilot lamp should now be lit.
- Heat up the deep fry oil/fat for 15-20 minutes. During heating up, the pilot lamp will be on. When the oil/fat has gained the set temperature the light will go out. While frying the pilot light will come on from time to time to indicate that the oil/fat is being heated up again to the set temperature.
- Fit the loose hand grip to the frying basket and

- fill the basket outside the pan. For the best result use only the recommended quantities.
- Fig. 7. Lower the filled basket carefully into the oil/fat. Use the lid to catch any oil splashes.
 - Fig. 8. Remove the hand grip from the frying basket.
 - Fig. 9. **Type HD 4269:** Put the lid on the pan.
 - Use the table for the correct frying times and temperatures.
 - After frying: remove the lid and fit the hand grip to the frying basket again.
 - Fig. 10. Lift the basket from the fat/oil and hook it to the rim of the fryer to let the fried food drain.
- Now the oil/fat in the fryer has the opportunity to gain the set temperature (approx. 3 to 5 minutes).
- Fig. 11. Empty the fried food into a colander or strainer with fat absorbing paper (e.g. kitchen paper).
 - Remove loose particles with a skimmer from the oil/fat.
 - Remove the plug from the socket after use.
 - Fig. 12. Filter the oil/fat (if so desired) after cooling down sufficiently. (Please refer to "Tips".)

- Store the pan with the lid in position. This keeps dust etc. from the pan.

Table

In the table below is indicated what types of food can be prepared with the fryer and what temperature and preparation times should be chosen. The table also indicates the maximum quantity per preparation. You may deviate a little from these instructions, depending on the quantities to be prepared and on your personal taste.

Temperature	Type of food	Max quantity per preparation		Frying time (minutes)
		unfrozen	frozen	
160 °C (320 °F)	Chicken (fillet, drumsticks)	300 g	200 g	20-25
170 °C (338 °F)	Cheese croquettes	5 pcs.	4 pcs.	2-4
	Shrimp fritters	3-4 pcs.		2-4
180 °C (356 °F)	Apple fritters	3-4 pcs.		4-5
	Cheese fritters	3-4 pcs.		2-4
	Fish sticks/fingers	6 pcs.	5 pcs.	3-5
	Meat balls	10-13 pcs.		4-5
	Mussels	10-12 pcs.		2½-3
190 °C (374 °F)	Ball fritters	3-4 pcs.		2-4
	Doughnuts	3-2 pcs..	2 pcs	6-8
	*) French fries	300 g	200 g	5
	Cordon bleu	2 pcs.		3-4
	Fish croquettes	5 pcs.	4 pcs.	3-4
	Meat croquettes	5 pcs.	4 pcs.	3-4
	Potato croquettes	5 pcs.	4 pcs.	3-4
	Sliced potato	300 g	200 g	3-4
	Wiener Schnitzel	2 pcs.		2½-3

*) For new French fries please refer to section "French fries"

French fries

To obtain the nicest and most crispy French fries:

- Use not too new potatoes.
- Cut the potatoes first to thick slices and then to sticks. Rinse the sticks in a colander under the cold water tap: this will prevent the sticks to adhere to one another while frying. Dry the sticks using e.g. kitchen paper.
- French fries should be prepared in **two steps**:
 - **firstly at 160 °C (320 °F), during 8-10 minutes.**
 - **secondly at 190 °C (374 °F), during 2-4 minutes.**

During the second step shake the frying basket at small intervals; then the French fries will get a fine overall brown.

Deep frozen food

Food from your deep freezer or from the freezer compartment of your fridge (-16 to -18° C or -1 to 3 °F) will cool down the oil/fat vastly when lowered into it.

- For that reason, do not put too big portions into the fryer.
- Let the fryer regain optimum frying temperature before you prepare a portion of deep frozen food (15-20 minutes).

Set the temperature knob to the frying temperature indications on the packaging of the deep frozen food. If these indications are not given, set the knob to the highest temperature (190 °C or 374 °F).

These instructions are also valid for certain types of food which require careful preparation, such as meat croquettes.

Deep frozen French fries are pre-fried and can be fried in one step at 190 °C or 374 °F, for about 5 minutes.

- Deep frozen food often contains too much ice. Shake off as much of the ice as possible in the sink. Then lower the food into the oil/fat carefully, as deep frozen articles can make the hot fat/oil bubble and splash excessively.

Tips

- Use oils and/or fats which are recommended for deep fat frying, i.e. vegetable fat or oil containing polyunsaturated acids.
- Regularly replace the oil or fat. Never add fresh oil/fat to used oil/fat.
- In general the fat/oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as meat and fish). When the oil/fat is mainly used to deep fat fry potatoes and is

filtered after each use, the oil/fat can be used 10-12 times. However, do not use it for over six months. Then it should be discarded responsibly.

Oil (after cooling down) can be poured into a bottle and curdled fat can be wrapped in an old paper.

Curdled fat inside the pan can be easily removed by heating it for about one minute (at 160 °C/320 °F). It will melt along the edges and no longer stick to the wall.

- Always replace all fat/oil as soon as it starts seething when heated; when it has got a rancid smell or taste; when its colour has become dark and/or when it has turned syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry, before lowering it into the hot fat/oil.
- Filter the fat/oil if required:
 - Remove the plug from the mains socket after you have finished frying. Allow the oil/fat to cool down for some time.
 - To remove minute particles, put a piece of paper tissue or a thin cotton cloth in a fine metal strainer or in a sieve, then pour the oil/fat through this filter into a pan (fig. 12).
- Clean the fryer with paper tissue. Do not forget the inside walls.
- If you do not use the deep fat fryer frequently, you can best keep the oil in well-closed (glass) bottles; preferably in the fridge. Store fat in a well-closed (glass or stone) pot or bowl. It is not advised to keep the fat/oil in the fryer for a long time.

If the oil/fat has a taste...

Certain types of food (esp. fish) may lose some fluid while being deep fat fried. This juice might adversely affect the taste of food to be fried later in the same oil/fat. To remove (or rather to prevent) this taste heat the oil/fat to 160 °C / 320 °F. Then fry two thin slices of bread (5-6 mm, or 0.25 "). Wait until all the air bubbles have disappeared and the bread is brown all over. Then take the bread out of the fryer and discard it. Now the oil/fat has a neutral taste again.

Cleaning

Outside: wipe it clean with a damp cloth (if so required add some detergent) and/or paper tissue.

Inside: remove any particles of fat/oil which are sticking to the walls by means of a ball of tissue paper.

It is advised to clean the inside of the fryer thoroughly (e.g. when replacing the oil/fat). Pour

some hot soapy water into the fryer and wash the inside with a brush. Empty the fryer and rinse it with clean water. (Do not rinse under the tap: use e.g. a cup for this purpose.) Always dry the inside and the outside of the fryer thoroughly after cleaning.

Guarantee and service

This product is guaranteed by Philips for a period of **one year** after the date of purchase against defects due to faulty workmanship or materials. The guarantee covers both piece parts and labour.

Service under guarantee is provided only upon presentation of reasonable evidence (e.g. completed guarantee card or purchase receipt) that the date of the claim is within the guarantee period.

The guarantee is not valid if the defect is due to accidental damage, misuse or neglect and in case of alterations or repair carried out by unauthorised persons.

Service (during and after guarantee) is available in all countries where the product is officially distributed by Philips.

In countries where Philips do not distribute the product, the local Philips service organisation will also arrange service although there may be a delay if the required spare parts are not readily available.

In the event of difficulty please contact:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

For United Kingdom:

(The statement above does not affect a consumer's statutory rights.)

Should service be required please apply to the dealer in the U.K. from whom the product was purchased or to a Philips Authorised Service Dealer. For the address of your nearest Authorised Service Dealer simply contact our Consumer Help Desk,
Telephone No. 081-689-2166 Ext. 8014.

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Non-rewireable mains plug (for U.K. only)

This appliance is supplied with an earthed non-rewireable 13 Ampere fused plug. The plug must never be used without the fuse cover being in place. If a replacement fuse cover is required it must be of the same type or colour as the coloured insert around the fuse cover. Only fit a 13 Ampere BSI or ASTA BS 1362 approved replacement fuse. Always refit the fuse cover after changing the fuse. Replacement fuse covers are available from Electrical Retailers or direct from Philips, tel. No. 081 - 689 - 2166 Ext. 8014.

Important safety information

If the supplied non-rewireable plug is not suitable for the socket outlets in your home it can be removed and an appropriate one fitted. (See below.)

Warning: The non-rewireable plug must be cut from the mains cord, the fuse removed, and the plug safely discarded to prevent further use. The removed plug can be hazardous if inserted into a live mains socket.

Fitting a Plug IMPORTANT

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BLUE - NEUTRAL
BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol \perp or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.

The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured **RED**.

The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with a letter "N" or coloured **BLACK**.

Note: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt consult a qualified electrician.

If a (BS 1363) 13 amp. plug is used this must be fitted with a 13 amp. fuse.

Important

- Lisez ces recommandations en même temps que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil correspond bien à celle de votre logement.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau.
- Nettoyez les différentes parties avant de l'utiliser. Assurez-vous qu'elle soit bien sèche avant de la remplir avec de l'huile ou de la graisse.
- Ne branchez la friteuse qu'une fois qu'elle sera remplie d'huile ou graisse. Quand la graisse fond: sélectionnez tout d'abord la température à 160° C et maintenez cette température tant que la graisse n'a pas fondu complètement. Placez les blocs de graisse au fond de la friteuse et non dans le panier de friture.
- Utilisez uniquement des huiles et graisses recommandées pour friture. Vous trouverez cette information sur les emballages.
- Remplissez la cuve d'huile/ou graisse entre les niveaux MIN et MAX. Avant de commencer une friture, vérifiez toujours qu'il y a suffisamment d'huile dans la friteuse.
- Ne dépassez pas les quantités maximum indiquées sur le tableau. Ne remplissez jamais le panier au-dessus des %.
Si le panier est surchargé, l'huile peut déborder.
- Type HD 4269: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude passe à travers le filtre dans le couvercle. Tenez-vous éloigné.
- Mettez la friteuse hors de portée des enfants, surtout lors de son fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur un coin de table ou l'évier.
- Débranchez la friteuse après utilisation, et laissez-la refroidir. Ne la déplacez pas tant qu'elle est chaude.
- Conservez ce mode d'emploi.

Description générale (fig. 1)

- **A Couvercle**
(Pour le type HD 4269: avec filtre anti-odeurs). Vous pouvez obtenir de nouveaux filtres chez votre revendeur.
La fig. 2 vous montre comment retirer le filtre du couvercle.
- **B Panier de friture avec poignée amovible** (fig. 3). La poignée peut être fixée au panier suivant fig. 3; pour la retirer, procédez en sens inverse.
- **C Témoin lumineux.** Ce témoin est allumé tant que l'huile/ou la graisse chauffe.
- **D Bouton de réglage de la température.**
- **E Rangement du cordon.** Vous pouvez rentrer le cordon (env. 1 m) à l'arrière de la friteuse.

Avant la première utilisation

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse.
- Versez un peu d'eau chaude savonneuse dans la cuve de la friteuse et lavez soigneusement les parois intérieures.
- Rincez la cuve à l'eau claire (à l'aide d'une tasse par exemple).

Friteuse

Important - pour le type HD 4268 uniquement:
Il est possible que de la vapeur puisse s'échapper de la friteuse pendant la friture. **De ce fait, ne mettez pas le couvercle sans le filtre anti-odeurs en place pendant que vous êtes en train de faire frire des aliments.**

Utilisez uniquement ce couvercle dans les situations suivantes:

- quand vous abaissez le panier rempli dans l'huile (ou la graisse) à frire chaude pour arrêter les éclaboussures.
- Après usage comme couvercle à poussières.
- Fig. 4. Remplissez la friteuse (sèche) avec l'huile/ou graisse jusqu'au repère MAX (2 litres d'huile ou 1,8 kg de graisse).
Nota: Ne mélangez jamais 2 sortes d'huile et/ou de graisse.
- Fig. 5. **Type HD 4269:** Placez le couvercle (avec son filtre anti-odeurs) sur la friteuse.
- Réglez le bouton de température sur la position désirée.
- Fig. 6. Branchez l'appareil. Le témoin lumineux s'allume.
- Chauffez l'huile/la graisse pendant 15 à 20 minutes. Durant le préchauffage, le témoin lumineux s'allume. Quand l'huile/graisse

- a atteint la bonne température, le témoin lumineux s'éteint.
Pendant la friture, le témoin lumineux s'allume et s'éteint, indiquant que l'huile/graisse chauffe à la température désirée.
- Fixez la poignée au panier et remplissez le panier hors de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, respectez les quantités recommandées.
 - Fig. 7. Abaissez le panier dans l'huile/graisse. Utilisez le couvercle pour éviter toute éclaboussure.
 - Fig. 8. Retirez la poignée du panier.
 - Fig. 9. **Type HD 4269:** Mettez le couvercle sur la friteuse.
 - Aidez-vous du tableau pour respecter les temps et températures de friture.
 - Après la friture: retirez le couvercle et fixez la poignée sur le panier.
 - Fig. 10. Retirez le panier de l'huile/graisse et fixez-le sur le rebord de la friteuse pour égoutter la friture. Maintenant l'huile/graisse dans la friteuse a la possibilité de retourner à la température sélectionnée (env. 3 à 5 minutes).
 - Fig. 11. Videz le panier dans une passoire avec du papier absorbant.
 - Retirez les particules d'aliments restées dans la

- friteuse à l'aide d'une écumoire.
- Débranchez l'appareil après utilisation.
- Fig. 12. Filtrez l'huile/graisse après refroidissement complet. (Se reporter aux "Conseils".)
- Rangez la friteuse avec son couvercle dessus pour éviter que la poussière ne tombe dedans.

Tableau des cuissons

Voici quelques idées de ce que vous pouvez préparer avec la friteuse et des températures et temps de cuisson à observer. Vous pouvez bien entendu adapter les quantités à votre goût personnel.

Pommes de terre frites

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

- Employez de préférence des pommes de terre qui ne soient pas trop "nouvelles".
- Coupez-les en bâtonnets. Mettez-les dans une passoire et rincez-les à l'eau froide. Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la

Température	Aliments	Quantité max. par préparation		Temps de cuisson (minutes)
		dégelé	congelé	
160 °C	Poulet (blancs, cuisses)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Beignets au fromage Beignets de crevettes	5 pcs. 3-4 pcs.	4 pcs.	2-4 2-4
180 °C	Beignets aux pommes Croquettes au fromage Bâtonnets de poisson Boulettes de viande Moules	3-4 pcs. 3-4 pcs. 6 pcs. 10-13 pcs. 10-12 pcs.	5 pcs.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Beignets Pets de nonne Pommes frites *) Cordon bleu Croquettes de poisson Croquettes de viande Croquettes de pommes de terre Chips Escalope panée	3-4 pcs. 3-2 pcs.. 300 g 2 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 300 g 2 pcs.	2 pcs 200 g 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs.	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Pour les frites, voir le chapitre "Pommes de terre frites".

cuisson.

- Séchez-les avec du papier absorbant.
- La cuisson des frites se fait en **2 étapes**:
 - **la 1ère à 160° C, durant 8 à 10 minutes;**
 - **la 2ème à 190° C, durant 2 à 4 minutes.**Secouez le panier régulièrement au cours de la deuxième cuisson pour que les frites brunissent uniformément.

Aliments surgelés

Les aliments qui sortent du congélateur ou du compartiment conservateur de votre réfrigérateur refroidissent fortement l'huile/la graisse dans laquelle vous les plongez.

- Pour cette raison, ne mettez pas de trop grosses portions à la fois dans la friture.
- Laissez la friteuse atteindre sa température optimum de cuisson avant d'y plonger les surgelés (environ 15 à 20 minutes). Placez le bouton de température sur la position qui est indiquée sur l'emballage des aliments surgelés. A défaut, choisissez la plus haute température (190° C). Ces recommandations sont aussi valables pour certains mets qui doivent être préparés avec précaution, tels que les croquettes de viande.
- Les frites surgelées peuvent être cuites en une fois à 190° C pendant environ 5 minutes, car elles sont déjà pré-cuites.
- Les aliments surgelés contiennent souvent beaucoup de glace. Secouez-les pour enlever le maximum de glace. Puis plongez-les doucement dans la friteuse, car la glace peut faire bouillonner l'huile excessivement, qui risque alors de déborder.

Recommandations

- Employez de préférence de la graisse végétale ou de l'huile végétale contenant des acides gras insaturés.
- Renouvelez régulièrement la totalité de l'huile ou de la graisse. Ne rajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche dans de la friture déjà usagée.
- En général l'huile ou la graisse se dégradent plus vite lorsqu'on y fait frire des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson). Si vous utilisez principalement votre friture pour frire des pommes de terre et si vous la filtrez après chaque utilisation, elle pourra servir 10 à 12 fois. Cependant, ne la gardez pas plus de 6 mois. Ensuite vous devez la jeter. (De préférence dans un endroit approprié aux déchets chimiques.)

- Pour vous débarrasser de la graisse figée, faites chauffer la friteuse pendant environ une minute pour que la graisse fonde et n'adhère plus sur les bords.
- Remplacez toute la totalité de la graisse ou de l'huile lorsque celle-ci se met à grésiller en chauffant, lorsqu'elle dégage une forte odeur, lorsqu'elle prend un mauvais goût, lorsqu'elle se fonce ou lorsqu'elle devient sirupeuse.
- Veillez à ce que les aliments soient aussi secs que possible, lorsque vous les plongez dans la friture.
- Filtrez la graisse ou l'huile si besoin:
 - Débranchez l'appareil dès que la friture est terminée. Laissez la graisse ou l'huile refroidir suffisamment.
 - Mettez du papier absorbant dans un fin tamis métallique. Versez l'huile dans le tamis au-dessus d'une casserole (fig. 12).
- Essuyez la friteuse avec du papier absorbant. N'oubliez pas l'intérieur de la cuve.
- Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il est préférable de conserver l'huile dans une bouteille de verre bien fermée que vous placerez dans le réfrigérateur. Quant à la graisse, mettez-la dans un pot ou un bocal fermés (en verre ou en grès). Ne conservez pas votre huile ou votre graisse trop longtemps dans la friteuse.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent perdre un peu de leur jus au cours de la cuisson et dénaturer ainsi le goût des aliments qui seront frits ultérieurement.

Pour pallier à cet inconvénient, chauffez d'abord la graisse ou l'huile à 160° C, puis mettez deux fines tranches de pain (de 5 à 6 mm d'épaisseur) dans la friteuse.

Attendez qu'il ne se produise plus de petites bulles d'air et que le pain brunisse. Retirez-le alors de la friteuse et jetez-le.

La graisse ou l'huile ont de nouveau un goût neutre.

Nettoyage

Extérieur: utilisez un chiffon humide (avec éventuellement un peu de détergent) et/ou du papier absorbant.

Intérieur: éliminez avec un tampon de papier absorbant les particules de graisse ou d'huile qui collent encore à la cuve.

Il est recommandé de nettoyer l'intérieur de la friteuse régulièrement (par exemple quand vous

changez l'huile/la graisse). Versez un peu d'eau chaude savonneuse et lavez les parois avec une brosse. Videz la friteuse et rincez-la à l'eau claire. (Ne rincez pas sous le robinet: utilisez par exemple une tasse.)
Séchez toujours bien l'intérieur et l'extérieur de la friteuse après le nettoyage.

Garantie et service

Philips Appareils Domestiques garantit le fonctionnement de ses appareils conformément aux prescriptions de leur mode d'emploi.
En cas de défaillance de l'appareil, Philips assure gratuitement, à travers son réseau de réparateurs agréés (liste dans le minitel 3615 Philips), sa réparation pendant **un an**, à compter de la date de vente. Le service est effectué sous garantie uniquement sur présentation d'un justificatif (par ex. carte de garantie dûment complétée ou facture d'achat) et la date d'intervention doit se situer dans la période de garantie.

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, à un mauvais usage ou une négligence et en cas de modifications ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées. En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts.

Les frais de port retour des interventions effectuées par le réseau de Réparateurs Indépendants Agréés Philips A.D sont pris en charge par Philips A.D sur présentation des justificatifs correspondants.

Philips assure la garantie et le service après-vente dans tous les pays dans lesquels le produit est officiellement vendu et distribué. Dans les pays où Philips ne distribue pas le produit, l'organisation locale pourra effectuer le service bien qu'il y ait un délai si les pièces ne sont pas immédiatement disponibles.

En cas de difficulté, contactez:
Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Le consommateur bénéficie en tout état de cause des conditions des articles 1641 et suivants du code civil relatifs à la garantie légale.

(Pour la France)

Pour tous renseignements complémentaires, nous vous conseillons de vous adresser à:

SERVICE SA
Service CONSOMMATEURS PHILIPS
APPAREILS DOMESTIQUES
Rue des Vieilles Vignes - B.P 49
Croissy-Beaubourg
77423 Marne-la-Vallée Cedex 2
Tel. (1) 64.80.54.54

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire antiparasitage 87/308/CEE.

Deutsch

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 vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Das gilt auch, wenn Sie das Gerät im Freien verwenden.
- Reinigen Sie die verschiedenen Teile vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es mit Öl oder Fett gefüllt ist.
Wenn Sie Fett einfüllen: Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb. Stellen Sie den Temperaturschalter auf 160° C. Erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn alles Fett geschmolzen ist.
- Verwenden Sie nur Öle und Fette, die zum Fritieren geeignet sind. Eine entsprechende Information ist auf den Packungen der Öle und Fette zu finden.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Öles bzw. des Fettes zwischen den Markierungen MIN und MAX steht.
Achten Sie vor dem Fritieren immer darauf, daß noch genügend Fett/Öl in der Friteuse ist.
- Überschreiten Sie nie die Höchstmengen, die in der Tabelle aufgeführt sind. Füllen Sie den Fritierkorb nicht mehr als auf Dreiviertel seiner Höhe. Geben Sie mehr hinein, kann das Fett/Öl überlaufen.
- Type HD 4269: Während des Fritierens kommt heißer Dampf durch den Filter. Kommen Sie nicht mit Gesicht oder Händen in seine Nähe!
- Halten Sie das Gerät mit heißem Fett jederzeit von Kindern fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Standfläche hängen, damit das Gerät nicht hinabgezogen werden kann.

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Öl bzw. das Fett abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Fett/Öl noch heiß ist!
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Deckel mit Filter.**
(Für Type HD 4269: mit Geruchsfilter.) Neue Filter erhalten Sie bei Ihrem Händler. Abb. 2 zeigt, wie der Filter vom Deckel abgenommen werden kann.
- B Fritierkorb mit abnehmbarem Griff.** Abb. 3 zeigt, wie der Griff am Fritierkorb befestigt werden kann; verfahren Sie umgekehrt, wenn Sie ihn abnehmen wollen.
- C Kontrollampe.** Diese Lampe leuchtet, solange das Fett/Öl erhitzt wird.
- D Temperaturregler.**
- E Kabelfach.** Das Netzkabel (ca. 1 m) kann in das Kabelfach zurückgeschoben werden.

Vor dem Gebrauch

- Spülen Sie den Fritierkorb in Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
- Gießen Sie etwas von diesem Wasser in die Friteuse und wischen Sie die Flächen gründlich ab.
- Spülen Sie die Friteuse mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie hierfür eine Tasse oder ein anderes Gefäß.

Fritieren

Wichtig! (Nur für Type HD 4269:)

Während des Fritierens muß Wasserdampf entweichen können. **Setzen Sie darum den Deckel beim Fritieren niemals ohne den Geruchsfilter auf.**

Verwenden Sie diesen Deckel nur bei den folgenden Gelegenheiten:

- Um Spritzer aufzufangen, wenn Sie den Fritierkorb in das heiße Fett / Öl senken (Abb. 7).
- Nach Gebrauch, um Staub aufzufangen.
- Abb. 4: Füllen Sie die trockene Friteuse mit Öl oder Fett bis zur Markierung MAX. Das entspricht 2 Liter Öl oder 1800 g Fett.
Wichtig: Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett und/oder Öl.

- Abb. 5: **(Nur für Type HD 4269)** Setzen Sie den Deckel mit dem GeruchsfILTER auf die Friteuse.
- Stellen Sie den Temperaturregler (D) auf die gewünschte Position.
- Abb. 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrolllampe (C) muß nun aufleuchten.
- Erhitzen Sie nun das Öl bzw. Fett 15 bis 20 Minuten lang. Während des Aufheizens leuchtet die Kontrolllampe. Hat das Fett/Öl die erforderliche Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe.
Während des Fritierens leuchtet die Kontrolllampe dann und wann, wenn das Fett/Öl wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt wird.
- Befestigen Sie den Griff am Fritierkorb, füllen Sie ihn, und setzen Sie ihn in die Friteuse. Nehmen Sie nur die angegebenen Mengen, wenn Sie ein gutes Ergebnis erzielen wollen.
- Abb. 7: Senken Sie den Fritierkorb langsam in das Fett/Öl. Benutzen Sie den Deckel, um Ölspritzer aufzufangen.
- Abb. 8: Nehmen Sie den Griff vom Fritierkorb ab.
- Abb. 9: **(Nur für Type HD 4269)** Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Entnehmen Sie die erforderliche Temperatur und die Fritierzeit aus der Tabelle.
- Nach Ablauf der Fritierzeit: Nehmen Sie den Deckel ab, und befestigen Sie den Griff wieder am Fritierkorb.
- Abb. 10: Nehmen Sie den Fritierkorb aus dem Fett/Öl, haken Sie ihn am Rand des Gerätes ein, und lassen Sie das Fritiergut abtropfen.
- Jetzt hat das Fett / Öl 3 bis 5 Minuten Zeit, wieder die eingestellte Temperatur zu erreichen.
- Abb. 11: Leeren Sie den Fritierkorb in ein Sieb, das Sie zuvor mit fettaufsaugendem Papier ausgeschlagen haben.
- Schöpfen Sie Reste des Fritierguts mit einem Schaumlöffel vom Fett/Öl ab.
- Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose.
- Abb. 12: Filtern Sie bei Bedarf das Fett/Öl, nachdem es etwas abgekühlt ist.
- Bewahren Sie die Friteuse mit aufgesetztem Deckel auf. Das hält Verunreinigungen fern.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Speisen mit der Friteuse zubereitet werden können, bei welcher Temperatur und wie lange. Außerdem wird die Höchstmenge angegeben. Sie können, je nach der eingefüllten Menge und dem persönlichen Geschmack etwas davon abweichen.

Temperatur	Art der Speise	Höchstmenge		Fritierzeit (in Minuten)
		frisch	gefroren	
160 °C	Huhn, Hähnchen (Filet, Keule)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Käse-Beignet Shrimp-Beignet	5 Stk.	4 Stk. 3-4 Stk.	2-4 2-4
180 °C	Apfel-Beignet Käse-Kroketten Fisch-Stäbchen Fleischbällchen Muscheln	3-4 Stk. 3-4 Stk. 6 Stk. 10-13 Stk. 10-12 Stk.	5 Stk.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Frikadellen Krapfen Pommes frites*) Cordon bleu Fisch-Kroketten Fleisch-Kroketten Kartoffel-Kroketten Kartoffel-Chips Wiener Schnitzel	3-4 Stk. 3-2 Stk. 300 g 2 Stk. 5 Stk. 5 Stk. 5 Stk. 300 g 2 Stk.	2 Stk 200 g 4 Stk. 4 Stk. 4 Stk. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Zu Pommes frites aus frischen Kartoffeln vgl. den folgenden Abschnitt "Pommes frites".

Pommes frites

So kommen Sie zu den schönsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie keine neuen Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinanderkleben. Trocknen Sie die Kartoffelstücke, z.B. mit Haushaltspapier.
- Pommes frites werden in **zwei Stufen** zubereitet:
 - **zunächst 8 bis 10 Minuten bei 160° C,**
 - **danach 2 bis 4 Minuten bei 190° C.**Schütteln Sie den Fritierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen, dann werden die Pommes frites rundherum goldbraun.

Tiefkühlkost

Speisen aus einem Tiefkühlgerät oder Tiefkühlfach kühlen beim Eintauchen das heiße Fett/Öl stark ab.

- Geben Sie darum niemals größere Portionen in die Friteuse.
- Lassen Sie die Friteuse 15 bis 20 Minuten auf die erforderliche Temperatur aufheizen, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost fritieren. Stellen Sie den Temperaturregler auf den Wert, der auf der Packung angegeben ist. Fehlt ein solcher Hinweis, so setzen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position (190° C). Diese Hinweise gelten auch für Speisen, die eine sorgfältige Zubereitung verlangen, z.B. für Fleisch-Kroketten.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorfritiert und können in 5 Minuten bei 190° C in einem Arbeitsgang zubereitet werden.
- Tiefkühlkost enthält oft zu viel Eis. Entfernen Sie so viel davon wie möglich über einem Spülbecken. Senken Sie dann das Fritiergut langsam in das Fett/Öl, damit sich keine Blasen und Spritzer bilden.

Hinweise

- Verwenden Sie Fett/Öl, das zum Fritieren geeignet ist, d.h. Pflanzenöl oder -fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
- Wechseln Sie das Fett/Öl regelmäßig aus. Setzen Sie niemals frisches Fett/Öl dem gebrauchten zu.
- Im allgemeinen wird das Fett/Öl ziemlich schnell unbrauchbar, wenn eiweißhaltige Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) fritiert werden. Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden. Wechseln Sie es aber nach spätestens sechs Monaten aus. Geben Sie Ihr gebrauchtes Fett/Öl nicht in den normalen Hausmüll, sondern benutzen Sie die offiziellen örtlichen Sammelstellen für Problemstoffe. Abgekühltes Öl können Sie in einer Flasche aufbewahren, erstarrtes Fett in der alten Umhüllung. Erstarrtes Fett kann leicht aus dem Gerät entfernt werden, wenn es für ca. eine Minute bei 160° C erwärmt wird; es schmilzt dann an den Rändern und klebt nicht mehr an den Wänden.
- Wechseln Sie das Öl bzw. Fett auf jeden Fall aus, wenn es beim Aufheizen schäumt, wenn es ranzig geworden ist, einen Stich angenommen hat, oder wenn es dunkel und/oder dickflüssig geworden ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die Speisen trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl bzw. Fett geben.
- Filtern Sie das Fett/Öl bei Bedarf:
 - Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Fett/Öl eine Weile abkühlen.
 - Um kleine Partikel zu entfernen, legen Sie Filterpapier oder ein dünnes Baumwolltuch in ein feines Metallsieb, und gießen Sie das Fett/Öl in ein Gefäß (Abb. 12).
- Reinigen Sie die Friteuse mit Haushaltspapier, auch die Innenwände.
- Wenn Sie die Friteuse nur gelegentlich verwenden, so verwahren Sie das Öl am besten in einem (Glas-)Gefäß, möglichst im Kühlschrank, Fett in einem gut verschlossenen Gefäß aus Glas oder Steingut. Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.

Wenn das Fett/Öl einen Beigeschmack hat ...

Bestimmte Speisen (besonders Fisch) können beim Fritieren etwas Flüssigkeit abgeben, die sich nachteilig auf den Geschmack der Speisen auswirkt, die später in dem selben Fett/Öl frittiert werden.

Um diesen Beigeschmack zu beseitigen oder ihn zu vermeiden, erhitzen Sie das Fett/Öl auf 160° C und geben dann zwei Scheiben Brot von ca. 5 bis 6 mm Dicke hinein.

Warten Sie, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen und das Brot rundherum braun ist. Nehmen Sie es dann aus der Friteuse und werfen Sie es fort. Das Fett/Öl hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

Reinigung

Außen: Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder mit Haushaltspapier ab. Sie können dem Wasser etwas Spülmittel zufügen.

Innen: Entfernen Sie mit Haushaltspapier alle Fett- bzw. Ölreste von den Innenwänden der Friteuse.

Die Friteuse muß vor dem Austausch von Fett/Öl besonders gründlich gereinigt werden. Gießen Sie in die Friteuse ein wenig heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben, und reinigen Sie sie mit einer Spülbürste. Leeren Sie die Friteuse und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser, sondern verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.

Trocknen Sie die Innen- und Außenwände nach der Reinigung sorgfältig ab.

Garantie

Philips übernimmt für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer **eines Jahres** ab Verkaufsdatum.

Diese Garantie gilt für Material- und Fabrikationsfehler und schließt sowohl die Ersatzteile wie die Arbeitsleistung ein.

Die Garantieleistung setzt voraus, daß ein ausreichender Beleg, z.B. die ausgefüllte Garantiekarte oder eine ordentliche Kaufquittung, vorgelegt wird und der Garantieanspruch innerhalb der Garantiefrist erhoben wird. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde oder unbefugte Eingriffe vorgenommen wurden. Der Service während und nach der Garantiezeit ist in allen Ländern verfügbar, in denen das gekaufte Philips-Produkt offiziell vertrieben wird.

In den Ländern, in denen Philips dieses Produkt nicht vertreibt, übernimmt die örtliche Philips-Organisation trotzdem den Service; jedoch ist dann ein Zeitverzug möglich, wenn die erforderlichen Ersatzteile nicht sofort verfügbar sind.

In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an:

(für Deutschland)

-ARRIVO-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Essener Straße 91, 22419 Hamburg

oder

-ARRIVO Berlin-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Allee der Kosmonauten 35, 12681 Berlin-Marzahn

oder an

Philips Domestic Appliances and

Personal Care B.V.

Service Department

PO Box 225,

9700 AE Groningen

The Netherlands

Fax: +31.50.138016

Dieses Produkt entspricht den Funkentstör-
vorschriften der Richtlinie des Rates 87/308/EWG.

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de spanning die op de onderzijde van het apparaat staat aangegeven, dezelfde is als de netspanning in uw woning.
- Dompel de frituurpan nooit in water.
- Maak voor het eerste gebruik de verschillende onderdelen met een vochtige doek schoon. Zorg dat ze goed droog zijn voordat u de frituurpan met olie of vet vult.
- Schakel de frituurpan pas in nadat u hem met olie of vet hebt gevuld. Als u vet smelt: schakel de friteuse in op 160 °C en kies pas een hogere temperatuur wanneer al het vet is gesmolten. Smelt de stukken vet op de bodem van de pan: niet in het frituurmandje.
- Gebruik uitsluitend soorten olie en vet die geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van die producten vinden.
- Vul de pan met olie of vet altijd tot een niveau tussen de maataanduidingen MIN en MAX. Controleer altijd of er nog voldoende olie/vet in de pan is, voordat u gaat frituren.
- Overschrijd niet de in de tabel aangegeven maximum hoeveelheden. Vul het mandje nooit hoger dan tot ¾. Als u te veel voedsel in het mandje doet, kan heet vet/olie over de rand van de friteuse komen.
- Type HD 4269: Tijdens het frituren komt er hete stoom door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van deze stoom.
- Houd bij het gebruik de frituurpan buiten bereik van kinderen (heet vet!).
- Laat daarom het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact waardoor de olie of het vet kan afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel**
Bij type HD 4269: met reukfilter. Nieuwe reukfilters zijn bij uw leverancier verkrijgbaar. Fig. 2 geeft aan hoe u het reukfilter uit het deksel haalt.
- B Frituurmand met afneembare handgreep.**
Maak de afneembare handgreep volgens fig. 3 vast aan het mandje; losmaken gaat in omgekeerde volgorde.
- C Controlelampje.** Dit brandt wanneer het frituurvet/de olie wordt opgewarmd.
- D Temperatuurknop.**
- E Snoeropbergruimte.** Het snoer (1 m) kunt u in de snoeropbergruimte terugduwen.

Voor het eerste gebruik

- Was het mandje af in heet sop.
- Doe wat sop in de frituurpan en was de binnenkant van de pan daarmee goed af.
- Spoel na met schoon water. (Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een kopje.) Droog goed af.

Frituren

Belangrijk - alleen voor type HD 4268:

Tijdens het frituren moet waterdamp uit het voedsel kunnen ontsnappen.

Zet daarom het deksel zonder reukfilter niet op de frituurpan terwijl u aan het frituren bent.

Gebruik dit deksel alleen in de volgende situaties:

- Wanneer u het gevulde frituurmandje in de hete olie/vet laat zakken, om eventuele spatten op te vangen (zie fig. 7);
- Na het gebruik, om te voorkomen dat er stof in de frituurpan komt.

- Fig. 4. Vul de (droge) frituurpan met olie of vet tot de indicatiestreek MAX. (2 liter olie of 1800 gram vet).
N.B.: Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.
- Fig. 5. **Type HD 4269:** Zet het deksel (met reukfilter) op de frituurpan.
- Stel de temperatuurknop op de gewenste stand.
- Fig. 6. Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje moet nu gaan branden.
- Warm de olie/het vet 15 à 20 minuten op. Tijdens het opwarmen brandt het controlelampje. Als de olie/het vet op de ingestelde temperatuur is gekomen, gaat het lampje uit.
Tijdens het frituren zal het nu en dan gaan

- branden, om aan te geven dat de olie/het vet weer op de ingestelde temperatuur wordt gebracht.
- Bevestig de losse handgreep aan het frituurmandje en vul dit buiten de frituurpan. Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden voor het beste resultaat.
 - Fig. 7. Laat het gevulde mandje voorzichtig in de olie/het vet zakken. Gebruik het deksel om eventuele spatten op te vangen.
 - Fig. 8. Neem de handgreep van het mandje.
 - Fig. 9. **Type HD 4269:** Zet het deksel op de pan.
 - Raadpleeg de tabel voor de juiste frituurtijden en temperaturen.
 - Na het frituren: neem het deksel af en bevestig de handgreep weer aan het mandje.
 - Fig. 10. Til het mandje uit de olie/het vet en haak het aan de rand van de friteuse om het gefrituurde voedsel even te laten uitlekken. Nu heeft de olie/het vet in de friteuse de gelegenheid weer op de ingestelde temperatuur te komen. Dat duurt 3 tot 5 minuten.
 - Fig. 11. Schud het gefrituurde voedsel in een vergiet of zeef met papier dat vet opneemt (bijv. keukenpapier).
 - Schep losse voedseldeeltjes met een schuim-

- span uit de olie/het vet.
- Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Fig. 12. Filtreer (desgewenst) de olie/het vet nadat het voldoende is afgekoeld. (Zie "Tips".)
- Zet de pan met het deksel erop weg. Zo houdt u de pan vrij van stof.

Tabel

In de onderstaande tabel wordt aangegeven wat u in één bakbeurt met de frituurpan zoal kunt bereiden en welke temperatuur en bereidingstijd u daarvoor kiest. U kunt enigszins van de gegeven aanwijzingen afwijken, in verband met de te bereiden hoeveelheid en uw smaak.

Patates Frites

Op deze manier maakt u de lekkerste, mooiste en meest krokante patates frites:

- Gebruik bij voorkeur niet al te nieuwe aardappelen.
- Snijd de aardappelen in dikke plakken. Snijd deze in repen. Spoel deze in een vergiet af

Temperatuur	Soort voedsel	max. hoeveelheid per keer		Baktijd (minuten)
		normaal	diepvries	
160 °C	Kip (filet, drumsticks)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Kaaskrokettern Garnalenbeignets	5 st. 3-4 st.	4 st.	2-4 2-4
180 °C	Appelbeignets Kaasbeignets Fish sticks/-filet Gehaktballetjes Mosselen	3-4 st. 3-4 st. 6 st. 10-13 st. 10-12 st.	5 st.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Berliner bollen Doughnuts (Donuts)) Patates frites Cordon bleu Viskrokettern Vleeskrokettern Aardappelkrokettern Aardappelschijfjes Wiener Schnitzel	3-4 st. 3-2 st.. 300 g 2 st. 5 st. 5 st. 5 st. 300 g 2 st.	2 st. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Zie voor het frituren van verse frites het hoofdstuk "Patates Frites".

onder de koude kraan: dan zullen ze tijdens het bakken niet tegen elkaar plakken. Droog de reepjes vervolgens af (bij voorbeeld met keukenpapier).

- Bak de frites in **twee bakbeurten**:
 - **de eerste op 160 °C (8-10 minuten)**
 - **de tweede op 190 °C (2-4 minuten)**.Schud het mandje met kleine tussenpozen gedurende de tweede bakbeurt; dan worden de frites gelijkmatig bruin.

Diepvriesvoedsel

Etenswaren uit de diepvriezer of uit het vriesvak van uw koelkast (-16 à -18 °C) koelen de olie/het vet sterk af als u ze erin dompelt.

- Doe daarom niet te grote porties in de pan.
- Laat de frituurpan, voordat u het diepvriesvoedsel erin doet, 15 à 20 minuten op temperatuur komen. Stel daartoe de temperatuurknop in op de stand die op de verpakking van het diepvriesvoedsel wordt aangegeven. Als deze aanwijzingen ontbreken, kies dan de hoogste temperatuur (190 °C). Deze aanwijzingen gelden ook voor sommige gerechten die voorzichtig bereid moeten worden, zoals vleeskroketten. Diepvriesfrites kunnen in één beurt gebakken worden op 190 °C (ca. 5 minuten).
- Voedsel uit de diepvries bevat vaak te veel ijs. Schud daarom de etenswaren eerst boven de gootsteen uit, om het overtollige ijs te verwijderen.

Tips

- Gebruik bij voorkeur plantaardig vet of olie die onverzadigde vetzuren bevat.
- Ververs de olie of het vet regelmatig. Voeg geen verse olie/vet toe aan gebruikte.
- In het algemeen bederft olie en vet snel wanneer u eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt. Wanneer u de olie/het vet meestal gebruikt om aardappels te frituren en het telkens na gebruik filtreert, is de olie/het vet zo'n tien tot twaalf keer te gebruiken. Gebruik het echter niet langer dan ca. 6 maanden. Gooi het daarna op verantwoorde wijze weg. Olie (afgekoeld) doet u in een fles en vet (gestold) in een krant. Gestold vet verwijdt u heel eenvoudig uit de pan door het ca. 1 minuut te verwarmen (op 160 °C). Het is dan langs de randen gesmolten en los van de pan geraakt.
- Vervang in elk geval alle vet of olie wanneer de olie of het vet gaat bruisen bij het verhitten,

sterk van reuk en/of smaak, donker van kleur en/of stroperig is geworden.

- Zorg ervoor dat de etenswaren zoveel mogelijk droog zijn, wanneer u ze in de hete olie/vet dompelt.
- Filtreer het vet/de olie telkens na gebruik:
 - Haal na het frituren de stekker uit het stopcontact. Laat de olie/het vet enige tijd afkoelen.
 - Leg een stuk keukenpapier of een dunne katoenen lap in een fijne zeef. Giet de olie/het vet hier doorheen in een pan (fig. 12).
 - Veeg de frituurpan (ook aan de binnenzijde!) schoon met keukenpapier.
- Als u de frituurpan niet regelmatig gebruikt, kunt u de olie het best in goed afgesloten (glazen) flessen bewaren; bij voorkeur in de koelkast. Bewaar vet liefst in een afgesloten (glazen of stenen) pot of kom. Bewaar de olie/het vet dus bij voorkeur niet langdurig in de frituurpan.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren (m.n. vis) kunnen tijdens het bakken wat vocht verliezen en daardoor de geur en smaak van later te bereiden gerechten aantasten.

Om dit te verhelpen (of te voorkomen) kunt u de olie/het vet verwarmen tot 160 °C. Dan doet u twee dunne sneetjes brood (5 à 6 mm) in de frituurpan.

Wacht totdat er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en het brood bruin gebakken is. Haal dan het brood uit de pan en gooi het weg.

Het vet/de olie is dan weer neutraal van smaak.

Schoonmaken

- **Buitenzijde:** afnemen met een wat vochtige doek (eventueel met afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- **Binnenzijde:** met een prop keukenpapier de eventueel nog vastklevende deeltjes vet/olie verwijderen. Giet (bijvoorbeeld wanneer u de olie/het vet ververst) wat heet sop in de pan en was de binnenzijde af met de afwaskwast. Giet de pan leeg en spoel deze na. (Niet onder de kraan: gebruik hiervoor een beker o.i.d.!) Droog na het schoonmaken van de frituurpan altijd de binnen- en buitenzijde zorgvuldig af.

Garantie en service

Dit produkt wordt door Philips gedurende **één jaar** na de datum van aankoop gegarandeerd tegen gebreken als gevolg van materiaal- en fabricagefouten. De garantie omvat zowel onderdelen als arbeidsloon.

Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (bijvoorbeeld door middel van een ingevulde garantiekaart of aankoopbon) dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.

De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing, of indien er ingrepen aan zijn verricht of reparatie is uitgevoerd door daartoe niet bevoegde personen.

Service (tijdens en na de garantieperiode) kan worden verkregen in alle landen waar het produkt officieel door Philips wordt gedistribueerd. Ook in landen waar het produkt niet door Philips wordt gedistribueerd, zal de plaatselijke Philips organisatie service verlenen. Er zal echter enige vertraging kunnen optreden wanneer de juiste reserve-onderdelen niet direct beschikbaar zijn. In geval van moeilijkheden verzoeken wij u contact op te nemen met:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.,
Service Afdeling,
Postbus 225,
9700 AE Groningen,
Nederland.
Fax: 050.138016.

Dit produkt is gefabriceerd in overeenstemming met de radiostoringsvoorschriften van de geldende EEG-Richtlijn.

Importante

- Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio verificate che la tensione indicata nella parte inferiore della friggitrice corrisponda a quella della rete locale.
- Non immergetela mai in acqua o in altri liquidi.
- Pulite le parti della friggitrice con un panno umido prima dell'uso. Assicuratevi che la friggitrice sia completamente asciutta prima di riempirla con olio o strutto.
- Accendete la friggitrice solo dopo averla riempita d'olio o di grasso.
Per sciogliere il grasso: selezionate all'inizio la temperatura di 160° C e alzatala soltanto quando il grasso sarà completamente sciolto.
I pezzi di grasso devono sciogliersi sul fondo della friggitrice e non nel cestello.
- Usate soltanto olii e grassi adatti alla friggitrice. Leggete a tale scopo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso ad un livello compreso fra le indicazioni MIN e MAX.
Prima di iniziare a friggere, controllare sempre la quantità d'olio contenuta nella friggitrice.
- Non superare le quantità massime indicate nella tabella. Non riempite mai il cestello oltre i $\frac{3}{4}$. Nel caso il cestello fosse troppo pieno, l'olio bollente potrebbe schizzare fuori dalla friggitrice.
- Codice HD 4269: Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce dal filtro posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso.
- Quando usate la friggitrice fate attenzione: non permettete ai bambini di avvicinarsi.
- Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il lavandino.
- Dopo l'uso togliete sempre la spina dalla presa di corrente, in modo da permettere il raffreddamento dell'olio o del grasso. Non toccate la friggitrice quando è ancora calda, potreste scottarvi.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.

Descrizione (fig. 1)

- **A Maniglia coperchio** (per il codice HD 4269: con filtro anti-odore). I filtri possono essere acquistati presso il vostro rivenditore di fiducia. La fig. 2 mostra come togliere il filtro dal coperchio.
- **B Cestello di friggitura con impugnatura staccabile** (fig. 3).
L'impugnatura può essere fissata al cestello come indicato nel fig. 3. Per toglierla, procedere in senso inverso.
- **C Lampada spia**. Rimane accesa mentre viene riscaldato l'olio/il grasso.
- **D Manopola termostato**.
- **E Cavo di alimentazione** (1 metro circa). Può essere riavvolto all'interno dell'apparecchio.

Primo utilizzo della friggitrice:

- Lavate il cestello con acqua calda e detersivo.
- Versate nella friggitrice poca acqua calda con detersivo e lavate l'interno.
- Risciacquate l'interno con acqua (usando una tazza) e l'esterno con cura.

La friggitura

Importante: Soltanto per il codice HD 4268.

E' necessario che il vapore acqueo possa fuoriuscire dalla friggitrice in fase di cottura.

Perciò, non dovete chiudere la friggitrice con il coperchio che non è dotato di filtro anti-odore mentre frigge il cibo.

Usate questo coperchio solo nelle seguenti situazioni.

- Quando immergete il cestello nell'olio per evitare gli schizzi dell'olio/grasso
- Dopo l'uso, per evitare la polvere.
- Fig. 4. Versate nella friggitrice 2 litri di olio o 1800 grammi di grasso per friggere. Non superare l'indicazione di livello MAX.
Nota: non mescolate mai due tipi diversi di olio e/o grasso.
- Fig. 5 codice HD 4269: Mettete il coperchio (con filtro anti-odore) sulla friggitrice.
- Spostate la manopola sulla temperatura desiderata.
- Fig. 6. Inserite la spina nella presa di corrente. Si accenderà la lampada spia.
- Fate riscaldare l'olio/il grasso per circa 15-20 minuti. Durante questa fase, la spia rimarrà sempre accesa. Quando l'olio/il grasso avranno raggiunto la temperatura desiderata, la

- spia si spegnerà.
Durante la friggitura, la spia può accendersi saltuariamente, per indicare che l'olio/il grasso stanno per essere riportati alla temperatura impostata.
- Fissate la maniglia al cestello e riempitelo tenendolo fuori dalla friggitrice. Per ottenere migliori risultati, non superate le quantità consigliate.
 - Fig. 7. Abbassate con cautela il cestello pieno nell'olio/grasso. Usate il coperchio per evitare schizzi di olio bollente.
 - Fig. 8. Rimuovete la maniglia dal cestello della friggitrice.
 - Fig. 9 **codice HD 4269**: Mettete il coperchio sulla friggitrice.
 - Fig. 10. Agganciate il cestello al bordo della friggitrice e lasciate sgocciolare. Ora l'olio/grasso può riportarsi alla temperatura fissata (ca. 3 - 5 minuti).
 - Fig. 11. Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo a scolare in uno scolapasta o in un recipiente rivestito con carta assorbente.
 - Mentre state facendo questo, l'olio/il grasso ha raggiunto nuovamente la giusta temperatura per friggere (occorrono da 3 a 5 minuti circa).

- Con una schiumarola togliete eventuali residui di cibo dall'olio/grasso.
- Dopo l'uso togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
- Fig. 12. Filtrate l'olio/grasso (se desiderate) quando si è sufficientemente raffreddato (vedere "Consigli").
- Riponete la friggitrice sempre con il coperchio, ciò per evitare che vi possano entrare polvere o altro.

Tabella

Nella tabella sotto riportata sono indicati i tipi di cibo che possono essere preparati nella friggitrice, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. La tabella riporta anche i quantitativi massimi consigliati per ogni singola friggitura. Queste indicazioni possono essere lievemente modificate in funzione dei quantitativi di cibo da friggere e dal gusto personale.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità massima		Tempo di cottura (minuti)
		scongelato	surgelato	
160 °C	Pollo	300 g	200 g	20-25
170 °C	Frittelle di formaggio	5 pezzi	4 pezzi	2-4
	Frittelle di gamberetti	3-4 pezzi		2-4
180 °C	Frittelle di mele	3-4 pezzi		4-5
	Crocchette di formaggio	3-4 pezzi		2-4
	Bastoncini di pesce	6 pezzi	5 pezzi	3-5
	Polpette	10-13 pezzi		4-5
	Cozze	10-12 pezzi		2½-3
190 °C	Frittelle	3-4 pezzi		2-4
	Ciambelline fritte	3-2 pezzi.	2 pezzi	6-8
	Patatine fritte (*)	300 g	200 g	5
	Cordon bleu	2 pezzi		3-4
	Crocchette di pesce	5 pezzi	4 pezzi	3-4
	Crocchette di carne	5 pezzi	4 pezzi	3-4
	Crocchette di patate	5 pezzi	4 pezzi	3-4
	Patate a fette	300 g	200 g	3-4
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi		2½-3

(*) Per le patatine fritte vedere anche il capitolo "Patatine fritte".

Patatine fritte

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

- non usate patate novelle
- tagliate le patate a bastoncini. Mettetele in un colino e risciacquatele bene sotto acqua corrente fredda: ciò per evitare che i bastoncini si attacchino tra loro durante la friggitura. Asciugatele con cura con carta da cucina.
- Le patatine fritte vanno preparate in **due tempi**:
 - **prima friggetele a 160° C per 8-10 minuti**
 - **poi friggetele a 190° C per 2-4 minuti**

Durante la seconda cottura, scuotete il cestello di tanto in tanto così le patatine potranno assumere un colore dorato uniforme.

Cibi surgelati

Il cibo tolto dal freezer o dal comparto freezer del vostro frigorifero abbasserà fortemente la temperatura dell'olio, quando immersivi.

- Per questa ragione, non immergete porzioni troppo grosse nella friggitrice.
- Lasciate che la friggitrice raggiunga di nuovo la giusta temperatura prima di preparare un'ulteriore porzione di cibo surgelato (15-20 minuti).
Regolate la manopola del termostato alla temperatura indicata sull'imballo del cibo surgelato. Se questa indicazione non ci fosse, regolate la manopola alla temperatura più alta (190° C).

Queste istruzioni sono valide anche per alcuni tipi di cibo che richiedono una preparazione accurata, come le crocchette di carne.

Le patatine surgelate sono pre-fritte e si possono friggere una volta sola a 190° C per circa 5 minuti.

- Il cibo surgelato spesso contiene molto ghiaccio: togliete tutto il ghiaccio che potete scuotendo il cibo. Immergete quindi il cibo nell'olio/grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio/grasso bollente possono ribollire e schizzare olio.

Consigli

- Usate esclusivamente olii o grassi idonei alla friggitura, per esempio grasso vegetale oppure olii contenenti acidi polinsaturi.
- Sostituite regolarmente l'olio/grasso.
- In generale, l'olio/grasso si deteriora velocemente quando si friggono alimenti ricchi di proteine come carne e pesce. Se usate l'olio/grasso soprattutto per friggere patate e lo filtrate dopo ogni uso, lo stesso olio/grasso può

essere usato 10-12 volte. In ogni caso non usatelo per un periodo maggiore di circa 6 mesi, poi scartatelo.

Una volta raffreddato, l'olio può essere messo in una bottiglia, mentre il grasso indurito può essere conservato avvolto in un foglio di carta.

Il grasso solidificato si toglie con facilità scaldando la friggitrice per circa 1 minuto a 160° C: scolerà e non si attaccherà alle pareti.

- In ogni caso sostituite completamente l'olio/grasso quando scaldandolo vedete che comincia a sobbollire, quando ha un odore e un gusto acidulo, quando il suo colore è diventato scuro e/o quando è sciropposo.
- Prima di introdurre il cibo nell'olio/grasso, assicuratevi che sia asciutto.
- Filtrate l'olio/grasso dopo ogni uso:
 - rimuovete la spina dalla presa di corrente dopo che avete finito di friggere. Lasciate l'olio/grasso a raffreddarsi per un po'.
 - mettete un pezzo di tessuto di carta o un telo di cotone sottile su un colino. Attraverso questo filtro versate l'olio/grasso in una pentola. (fig. 12).
- Pulite la friggitrice con carta assorbente. Ricordatevi di pulire anche le pareti interne.
- Se non usate di frequente la friggitrice, potete conservare meglio l'olio in bottiglie di vetro ben chiuse, preferibilmente in frigorifero; riponetevi il grasso in una pentola o bacinella di vetro o di coccio ben chiusa. Non è consigliabile conservare l'olio/grasso nella friggitrice per molto tempo.

Se l'olio/grasso ha un cattivo odore...

Alcuni tipi di cibo (soprattutto il pesce) possono perdere parte del loro liquido durante la friggitura e determinare un'alterazione del sapore dei cibi successivamente fritti nello stesso olio. Per eliminare (o meglio ancora per prevenire) questo cattivo odore, riscaldate l'olio/grasso a 160° C e friggete quindi due sottili fette di pane (5-6 mm di spessore). Aspettate che il pane sia ben dorato da entrambi i lati e che siano scomparse le bolle d'aria. Raccogliete il pane e buttatelo via. A questo punto l'olio/grasso avrà di nuovo un sapore neutro.

Pulizia

Esterno: pulite le pareti esterne con un panno umido (aggiungendo eventualmente un po' di detersivo) e/o della carta da cucina.

Interno: togliete eventuali tracce di olio/grasso attaccato alle pareti utilizzando della carta da cucina.

Vi consigliamo di pulire accuratamente l'interno della friggitrice ad ogni cambio dell'olio. A tale proposito versate dell'acqua calda saponata nella friggitrice e lavate l'interno con una spazzola. Risciacquate con cura (non risciacquate sotto il rubinetto: ricorrete piuttosto all'uso di una tazza). Al termine della pulizia, asciugate l'interno e l'esterno della friggitrice con la massima cura.

Garanzia e Servizio Assistenza

Philips garantisce questo apparecchio per **un anno** dalla data dell'acquisto contro i difetti di fabbricazione e dei materiali impiegati. La garanzia copre sia le parti di ricambio sia la mano d'opera.

L'assistenza per gli apparecchi in garanzia si ottiene solamente presentando la prova d'acquisto dell'apparecchio (p.e. la garanzia debitamente compilata, oppure lo scontrino fiscale) che comprovano che la richiesta avviene durante il periodo di garanzia.

La garanzia non viene riconosciuta per danni provocati accidentalmente, per uso improprio o negligenza ed in caso di modifiche o riparazioni effettuate da persone non autorizzate.

E' possibile ottenere l'assistenza in tutti i Paesi dove l'apparecchio è ufficialmente distribuito da Philips (sia durante il periodo di garanzia, sia quando tale periodo è scaduto).

Nei Paesi dove Philips non distribuisce l'apparecchio il locale Servizio Assistenza Philips fornirà l'assistenza anche se potrebbero esserci dei ritardi nel caso alcune parti di ricambio non fossero disponibili in loco.

In caso di difficoltà, vogliate contattare:

Servizio Consumatori PHILIPS ITALIA
Linea Verde: 1678-20026

oppure:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department
P.O. Box 225
9700 AE Groningen
The Netherlands
Fax: + 31.50.138016

Questo apparecchio è conforme al
D.M. 13.4.1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla
soppressione dei radiodisturbi.

Importante

- Lean este modo de empleo, observando al mismo tiempo las ilustraciones, antes de usar el aparato.
- Antes de enchufar la freidora, comprueben que la tensión indicada en la base de la misma, se corresponde con la existente en su hogar.
- No sumerjan nunca la freidora en agua.
- Antes de usar la freidora, limpien las diferentes partes con un paño húmedo. Asegúrense de que está completamente seca antes de llenarla con aceite o grasa.
- No pongan nunca en marcha la freidora sin haberla llenado de aceite o de grasa. Cuando fundan grasa:
 - Seleccionen primero la posición de 160° C, y no una temperatura mayor, hasta que la grasa no esté completamente fundida.
 - Fundan los trozos de grasa colocándolos en el fondo del depósito y no en el cestillo de freír.
- Usen solo aceites y grasas recomendados para freidoras. Esa información pueden obtenerla del embalaje de esos aceites o grasas.
- Llenen siempre con aceite o grasa hasta un nivel entre las indicaciones de medición MIN y MAX. Antes de iniciar la fritura, comprueben siempre si todavía hay suficiente aceite o grasa en la freidora.
- No excedan las cantidades máximas indicadas en la tabla. No llenen nunca el cestillo por encima de las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Si el cestillo está sobrellenado, el aceite o la grasa caliente pueden derramarse por encima del borde de la freidora.
- Modelo HD 4269: Durante el proceso de fritura, sale vapor caliente a través del filtro de la tapa. Mantengan sus manos y el rostro lejos de ese vapor.
- Mantengan en todo momento la freidora fuera del alcance de los niños, especialmente durante su uso.
- No permitan que el cable de red cuelgue de la mesa o del fregadero.

- Mientras que el aceite o grasa se estén enfriando después del uso, quiten la clavija de la base de enchufe.
- No muevan la freidora hasta que esté suficientemente fría.
- Conserven este modo de empleo para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa** (para el modelo HD 4269: con filtro antiolor). Los filtros nuevos pueden obtenerse en su distribuidor. La fig. 2 muestra cómo quitar el filtro de la tapa.
- B Cestillo para freír**, con asa desmontable (fig. 3). El asa puede fijarse al cestillo para freír siguiendo las indicaciones de la fig. 3. Para desmontarla, procedan en sentido inverso.
- C Lámpara piloto**. Esta lámpara lucirá durante todo el tiempo en el que el aceite o grasa de la freidora se estén calentando.
- D Mando de la temperatura**.
- E Almacenamiento del cable de red**. El cable de red (1 m) puede ser introducido en la carcasa.

Antes del primer empleo

- Laven la cesta de freír con agua jabonosa caliente.
- Echen un poco de agua jabonosa caliente en la freidora y laven a fondo el interior de ésta.
- Aclaren el interior con agua limpia (usando una taza, por ejemplo), así como la cesta freidora.

Cómo usar la freidora

Importante - Solo para el modelo HD 4268:

Durante la fritura es posible el escape de vapor de agua de la freidora.

Por ello, no coloquen la tapa sin un filtro antiolor sobre la freidora mientras realmente se estén friendo alimentos.

Usen esa tapa solo en los siguientes casos:

- Para atrapar cualquier salpicadura cuando introduzcan el cestillo de freír lleno en el aceite o grasa caliente (ver fig. 7);
- Después del uso, como cubierta antipolvo.
- Fig. 4. Llenen el depósito de la freidora con aceite o grasa hasta la indicación MAX (2 litros de aceite o 1.800 gramos de grasa).

- Nota: No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite y / o grasa.
- Fig. 5. **Modelo HD 4269:** Coloquen la tapa (con filtro antiolor) sobre el depósito de la freidora.
 - Ajusten el mando de la temperatura a la posición deseada.
 - Fig. 6. Inserten la clavija en la base de enchufe. La lámpara piloto se iluminará entonces.
 - Dejen calentar el aceite o grasa de la freidora durante 15 - 20 minutos. Durante el tiempo de calentamiento, la lámpara piloto permanecerá iluminada. Cuando el aceite o grasa haya alcanzado la temperatura seleccionada, la lámpara se apagará. Durante la fritura, la lámpara piloto se iluminará de vez en cuando, indicando que el aceite o grasa se están calentando de nuevo hasta la temperatura seleccionada.
 - Fijen el asa suelta al cestillo para freir y llénelo fuera del depósito. Para un mejor resultado, usen solo las cantidades recomendadas.
 - Fig. 7. Coloquen cuidadosamente el cestillo lleno en el aceite o grasa. Usen la tapa para protegerse de cualquier salpicadura de aceite.
 - Fig. 8. Quiten el asa del cestillo para freir.
 - Fig. 9. **Modelo HD 4269:** Coloquen la tapa sobre el depósito. Ahora, el aceite o grasa de la freidora tiene la oportunidad de alcanzar de nuevo la temperatura seleccionada (aproximadamente de 3 a 5 minutos).
 - Usen la tabla para los correctos tiempos de fritura y las temperaturas.
 - Después de la fritura, quiten la tapa y fijen de nuevo el asa al cestillo para freir.
 - Fig. 10. Saquen el cestillo del aceite o grasa y cuélguelo en el reborde de la freidora para permitir el escurrido de los alimentos fritos.
 - Fig. 11. Vacien los alimentos fritos en un escurridor o colador con papel absorbedor de grasa (por ejemplo, un papel de cocina).
 - Quiten del aceite o grasa las partículas sueltas usando una espumadera.
 - Quiten la clavija de la base de enchufe después del uso.
 - Fig. 12. Filtren el aceite o grasa (si es necesario) después de enfriarlos suficientemente. (Ver la sección "Consejos".)
 - Guarden la freidora con la tapa puesta. De este modo se impedirá que entre polvo, etc., en ella.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad máx. por preparación		Tiempo de fritura (minutos)
		Descongelada	Congelada	
160 °C	Pollo (filete, muslo)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Croquetas de queso Fritos de camarones	5 piezas 3-4 piezas	4 piezas	2-4 2-4
180 °C	Fritos de manzana Fritos de queso Varitas / dedos de pescado Albóndigas de carne Mejillones	3-4 piezas 3-4 piezas 6 piezas 10-13 piezas 10-12 piezas	5 piezas	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Fritos de albóndigas Buñuelos *) Patatas fritas a la francesa Cordon bleu Croquetas de pescado Croquetas de carne Croquetas de patata Patatas cortadas Schnitzel vienés	3-4 piezas 3-2 piezas. 300 g 2 piezas 5 piezas 5 piezas 5 piezas 300 g 2 piezas	2 piezas 200 g 4 piezas 4 piezas 4 piezas 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*)Para las nuevas patatas fritas a la francesa, consulten la sección " Patatas fritas a la francesa ".

Tabla

En la tabla se indican que tipos de alimentos pueden ser preparados con la freidora y que temperaturas y tiempos de preparación deberán ser elegidos. La tabla indica también la máxima cantidad por preparación. Pueden desviarse un poco de esas instrucciones, dependiendo de las cantidades a preparar y de su gusto personal.

Patatas fritas a la francesa

Para obtener unas más bonitas y crujientes patatas fritas a la francesa:

- No usen patatas muy nuevas.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos. Pongan los palitos en una escurridora y lávelos con agua fría del grifo. Con ello evitarán que se peguen entre sí al freirse. Sequen los palitos con papel absorbente (celulosa).
- Las patatas fritas a la francesa deben prepararse en **dos etapas**:
 - **Primera: a 160° C durante 8 - 10 minutos.**
 - **Segunda: a 190° C durante 2 - 4 minutos.**Durante la segunda etapa, agiten de vez en cuando el cestillo para freir. Con ello lograrán dar un tostado uniforme a todas las patatas fritas a la francesa.

Alimentos ultracongelados

Los alimentos sacados del congelador o del compartimento congelador de su frigorífico (entre 16 y 18° C bajo cero), enfriarán de modo notable el aceite o la grasa al introducirlos en ellos.

- Por ello, no deben echar porciones demasiado grandes en la freidora.
- Dejen que la freidora recupere la temperatura óptima para freir, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (15 - 20 minutos). Ajusten el mando de la temperatura de acuerdo con las indicaciones dadas en el embalaje del alimento ultracongelado. Si esas indicaciones no vienen dadas, pongan el mando en la temperatura más alta (190° C). Estas instrucciones son también válidas para ciertos tipos de alimentos que exigen una cuidadosa preparación, tales como las croquetas de carne. Las patatas fritas a la francesa congeladas están prefritas y pueden terminar de freirse en una etapa de 190° C durante unos 5 minutos.
- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo. Por ello conviene

sacudirlos y rasparlos en el fregadero. Después échelos lentamente en el aceite o grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite o grasa caliente formen burbujas y salpiquen excesivamente.

Consejos

- Usen aceites y / o grasas recomendados para freir en freidora, por ejemplo, aceite o grasa vegetal que contengan ácidos poliinsaturados.
- Sustituyan regularmente el aceite o grasa. No añadan nunca aceite o grasa frescos a los ya usados.
- En general, el aceite o grasa se oscurecerán con mayor rapidez cuando frian alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado). Usándolos principalmente para freir patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces. De todos modos, no los usen durante más de 6 meses. Transcurrido ese tiempo deberán tirarse. El aceite (después de enfriado) puede vaciarse en una botella y la grasa solidificada puede envolverse en un papel viejo. La grasa solidificada puede eliminarse fácilmente calentándola durante un minuto aproximadamente (a 160° C). Se fundirá, siguiendo los bordes, y ya no se pegará a las paredes.
- Reemplacen siempre el aceite o grasa tan pronto como empiecen a hervir al calentarlos, si huelen o saben a rancio, si su color se ha oscurecido y / o cuando se vuelvan como un jarabe.
- Asegúrense de que el alimento que se va a freir esté seco antes de echarlo en el aceite o grasa caliente.
- Si es necesario, filtren el aceite o grasa:
 - Saquen la clavija de la base de enchufe y dejen que el aceite o grasa se enfrien durante un tiempo prudencial.
 - Para eliminar pequeñas partículas, pongan un trozo de papel de celulosa o de algodón fino en un fino colador de metal o en un tamiz y viertan, a través de ese filtro, el aceite o grasa en una sartén (fig. 12).
- Limpian la freidora con un papel de celulosa, sin olvidar las paredes internas.
- Si no usan la freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden el aceite en botellas de vidrio bien cerradas, preferiblemente en el frigorífico. Conserven la grasa en un tarro o cuenco (de vidrio o loza) bien cerrado. No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.

Si el aceite o grasa tienen un sabor

Ciertas clases de alimentos (especialmente, el pescado) pueden perder algún jugo mientras se frien. Ese jugo podría afectar, de modo negativo, el sabor de los alimentos que se frian a continuación en el mismo aceite o grasa. Para suprimir (o, mejor dicho, impedir) ese sabor:

- Calienten el aceite hasta 160° C.
- A continuación, frían 2 rebanadas de pan de 5 a 6 mm de grueso
- Esperen hasta que hayan desaparecido todas las burbujas de aire y que el pan esté tostado por igual.
- Saquen entonces el pan de la freidora y tírenlo.
- El aceite o grasa tendrán, de nuevo, un sabor neutro.

Limpieza

- **Exterior:** Limpíen el exterior de la freidora con un paño húmedo (añadiendo, si es necesario, un poco de detergente) y / o un papel de celulosa.
- **Interior:** Mediante una bola o un papel de celulosa, eliminen todas las partículas de aceite o grasa que se hayan pegado a las paredes. Es aconsejable limpiar concienzudamente el interior de la freidora (por ejemplo, al cambiar el aceite o grasa). Viertan un poco de agua jabonosa caliente en el depósito y laven el interior con un cepillo. Vacíen la freidora y enjuágüenla con agua limpia. No la enjuaguen debajo del grifo y para ello utilicen, por ejemplo, una jarra.
- Sequen siempre y concienzudamente el interior y el exterior de la freidora después de la limpieza.

Garantía y Servicio (para España)

PHILIPS IBERICA S.A.E.

c / Martínez Villergas, 2
28027 Madrid ESPAÑA

Garantiza este producto durante **1 año** a partir de la fecha de adquisición y contra defectos debidos a una imperfecta fabricación o a los materiales. Esta garantía cubre tanto las piezas de recambio como la mano de obra.

Las reparaciones que pudieran producirse durante el periodo de vigencia de la presente garantía, se efectuarán solo si se presenta una razonable evidencia (por ejemplo, mediante la presente garantía, debidamente cumplimentada, o la factura de compra) de que la fecha de la queja está dentro del periodo de garantía.

Esta garantía no tendrá validez si el defecto es debido a un deterioro accidental, un uso

inadecuado o un mal trato y en el caso de modificaciones o reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado.

El servicio (durante y después de la garantía) está disponible en todos los países donde el producto es oficialmente distribuido por Philips.

En países donde Philips no distribuya el producto, la organización local de Servicio Philips dará también el servicio necesario, aunque puede producirse una demora si los adecuados recambios no están fácilmente disponibles.

En todo caso, el titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la Ley. Para cualquier consulta posterior, por favor, diríjase a:

DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE ATENCION
AL CLIENTE

c/ Bernardino Obregón, 26, 28012 Madrid
España

Teléfono nº: (91) 530 07 77

Facsimil nº: (91) 467 89 25

Si Vd. vive en un país donde el aparato no es oficialmente distribuido y la organización local de servicio Philips no puede ayudarle, por favor, contacte con:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225, 9700 AE Groningen,
The Netherlands.

Teléfono nº: +3150 19 91 11

Facsimil nº: +3150 13 8016.

GARANTIA Nº
TITULAR DE LA GARANTIA:	EL/LA COMPRADOR(A), D./Dña.....
DOMICILIO
OBJETO DE LA GARANTIA:
(Modelo, tipo y número de serie)
FECHA DE VENTA:
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 50px; margin: 10px auto;">SELLO DEL VENDEDOR</div>	

SUPRESION DE RADIO/TV INTERFERENCIAS.
Este aparato cumple con las exigencias de la Directiva Comunitaria 87/308-CEE.

Português

Importante

- Leia as instruções juntamente com todas as gravuras antes de usar o aparelho.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a corrente indicada na base corresponde à da área da sua residência.
- Nunca mergulhe a fritadeira em água.
- Limpe as várias partes com um pano húmido antes de a usar pela primeira vez. Verifique se está completamente seca antes de a encher com óleo ou banha.
- Não ligue a fritadeira sem que esta esteja cheia com óleo ou banha. Com banha derretida: seleccione inicialmente 160° C e não regule para uma temperatura mais elevada até que a banha esteja completamente derretida. Derreta os bocados de banha no fundo da fritadeira e não no cesto de fritar.
- Use unicamente óleos ou banha recomendados para este tipo de fritadeira. Esta informação poderá ser encontrada nas embalagens destes óleos / banhas.
- Encha-a sempre com óleo ou banha até ao nível situado entre as indicações MIN e MAX. Antes de começar a fritar, verifique sempre se existe óleo / banha em quantidade suficiente na fritadeira.
- Não exceda as quantidades máximas indicadas na tabela. Nunca encha o cesto acima de $\frac{3}{4}$. Se o cesto estiver excessivamente cheio, o óleo / banha quente poderá transbordar da fritadeira.
- Tipo HD 4269: Durante o processo poderá passar vapor quente através do filtro da tampa. Mantenha a sua cara e as mãos afastadas deste vapor.
- Mantenha a fritadeira sempre longe do alcance das crianças, sobretudo quando a utilizar.
- Por este motivo não deixe o cabo de ligação pendurado por cima da borda da mesa ou da concavidade.
- Retire a ficha da tomada da parede depois da sua utilização, mas somente depois de o óleo ou a banha terem arrefecido. Não desloque a fritadeira até que tenha arrefecido o suficiente.
- Guarde estas instruções de utilização para consulta futura.

Descrição geral (Fig. 1)

- **A Tampa**
(para o tipo HD 4269: com filtro anti-cheiro). Poderá adquirir filtros novos no seu vendedor. Na fig. 2 poderá ver como se retira o filtro da tampa.
- **B Cesto da fritadeira com pega destacável** (fig. 3). A pega pode ser presa ao cesto da fritadeira segundo as indicações da fig. 3; para a retirar proceda da maneira inversa.
- **C Lâmpada piloto.** Esta lâmpada mantém-se acesa sempre que a fritadeira de óleo / banha esteja a aquecer.
- **D Botão de temperatura.**
- **E Compartimento do cabo.** O cabo de ligação (com 1 m aprox.), pode ser guardado dentro da caixa.

Na primeira utilização

- Lave o cesto da fritadeira em água quente com sabão.
- Deite um pouco de água com sabão na fritadeira e lave cuidadosamente o interior.
- Passe o interior da fritadeira por água limpa (por exemplo, utilizando uma chávena), bem como a própria fritadeira.

Para fritar

Importante - somente para o tipo HD 4268:

O vapor de água pode escapar-se da fritadeira durante a fritura. **Por isso, não coloque na fritadeira a tampa sem um filtro anti-cheiro, enquanto estiver a fritar alimentos.**

Use apenas esta tampa nas seguintes situações:

- Quando introduzir o cesto cheio no óleo quente, a fim de absorver os salpicos (veja a fig. 7);
- Use-a depois como cobertura para o pó.
- Fig. 4. Encha a fritadeira (seca) com óleo ou banha até à indicação MAX (2 litros de óleo ou 1800 gramas de banha).
Nota: Nunca misture dois tipos diferentes de óleo e/ou banha.
- Fig. 5. **Tipo HD 4269:** Coloque a tampa (com o filtro anti-cheiro) na fritadeira.
- Regule o botão da temperatura para a posição desejada.
- Fig. 6. Introduza a ficha na tomada da parede. A lâmpada piloto deverá agora ficar acesa.
- Deixe a fritadeira de óleo / banha aquecer durante 15 - 20 minutos. Durante o aquecimento, a lâmpada piloto estará acesa.

- Quando o óleo / banha tiverem adquirido a temperatura marcada, a lâmpada apaga-se. Durante a fritura a lâmpada piloto acender-se-á de vez em quando para indicar que o óleo / banha está de novo a ser aquecida até à temperatura regulada.
- Encaixe a pega destacável no cesto de fritar e encha o cesto fora da fritadeira. Para obter o melhor resultado use só as quantidades recomendadas.
 - Fig. 7. Introduza o cesto cheio e com cuidado dentro do óleo / banha. Use a tampa para evitar salpicos de óleo.
 - Fig. 8. Retire a pega do cesto de fritar.
 - Fig. 9. **Tipo HD 4269:** Coloque a tampa na fritadeira.
 - Use a tabela para regular a temperatura certa dos tempos de fritura.
 - Depois de fritar: retire a tampa e coloque de novo a pega no cesto de fritar.
 - Fig. 10. Erga o cesto de dentro do óleo / banha e suspenda-o no rebordo da fritadeira para permitir que os alimentos fritos sequem. Agora o óleo / gordura pode readquirir a temperatura regulada (3 a 5 minutos, aproximadamente).
 - Fig. 11. Esvazie os alimentos fritos para dentro

- de um coador ou passador que tenha um papel absorvente (por exemplo, papel de cozinha).
- Retire do óleo / banha as partículas soltas com uma escumadeira.
- Retire a ficha da tomada de corrente, depois de utilizar a fritadeira.
- Fig. 12. Filtre o óleo / banha (se quiser) depois de ter arrefecido o suficiente. (Leia por favor as "Sugestões".)
- Guarde a fritadeira coberta com a tampa. Isto mantê-la-à protegida do pó, etc.

Tabela

Na tabela abaixo são indicados os tipos de alimentos que podem ser preparados com a fritadeira e qual a temperatura e tempo de preparação que deverão ser escolhidos. A tabela indica também as quantidades máximas por preparação. Poderá desviar-se um pouco destas instruções, dependendo das quantidades a serem preparadas e do seu gosto pessoal.

Temperatura	Tipo de alimentos	Quant.máx./preparação descong. congelado		Tempo de fritura (minutos)
160 °C	Galinha (bifes, pernas)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Croquetes de queijo Fritos de camarão	5 pçs. 3-4 pçs.	4 pçs.	2-4 2-4
180 °C	Fritos de maçã Fritos de queijo Peixe / filetes Almôndegas Mexilhões	3-4 pçs. 3-4 pçs. 6 pçs. 10-13 pçs. 10-12 pçs.	5 pçs.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Bolas de fritos Donuts *)Batatas fritas 'Cordon Bleu' Croquetes de peixe Croquetes de carne Croquetes de batata Batatas em palitos 'Schnitzel'	3-4 pçs. 3-2 pçs. 300 g 2 pçs. 5 pçs. 5 pçs. 5 pçs. 300 g 2 pçs.	2 pçs. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Para as Batatas fritas leia a secção respectiva.

Batatas fritas

Para obter as batatas fritas melhores e mais estaladiças:

- Não utilize batatas novas demais.
- Corte primeiramente as batatas em palitos. Passe os palitos por água num coador, debaixo da torneira de água fria: isto evitará que os palitos se colem uns aos outros durante a fritura. Seque os palitos utilizando, por exemplo, papel absorvente.
- As batatas fritas deverão ser preparadas em **duas fases**:
 - **primeiro, a 160° C, durante 8 - 10 minutos;**
 - **depois, a 190° C, durante 2 a 4 minutos.**Durante a segunda fase, sacuda o cesto em intervalos pequenos; as batatas fritas obterão então uma cor uniformemente castanha.

Alimentos congelados

Os alimentos que estejam na arca frigorífica ou no congelador do seu frigorífico (-16 a -18° C) irão arrefecer bastante o óleo / banha quando entrarem em contacto com ele.

- Por esta razão, não deite na fritadeira pedaços muito grandes.
- Deixe que a fritadeira atinja a temperatura ótima antes de preparar uma porção de alimentos congelados (15 - 20 minutos). Coloque o botão da temperatura de acordo com as indicações de tempo de fritura que vêm na embalagem dos alimentos congelados. Se não forem fornecidas estas indicações, coloque o botão na temperatura máxima (190° C / 374° F). Estas instruções são igualmente válidas para certos tipos de alimentos que necessitam de uma preparação cuidada, tais como croquetes de carne.
- As batatas fritas congeladas são pré-fritadas, pelo que podem ser fritas apenas em uma etapa a 190° C ou 374° F, durante cerca de 5 minutos.
- Os elementos congelados contêm geralmente muito gelo. Sacuda-os bem sobre o lava-loiças para que o gelo saia o mais possível. Deite então os alimentos com cuidado no óleo / banha, uma vez que os congelados podem fazer com que o óleo / banha borbulhe e salpique demasiado.

Sugestões

- Utilize óleos e/ou banhas que sejam especialmente recomendados para este tipo de fritura como, por exemplo, banhas vegetais ou óleo com ácidos polinsaturados.
- Mude regularmente o óleo ou a banha. Nunca adicione óleo / banha novo ao já utilizado.
- Na generalidade, a banha / óleo ficará rapidamente "contaminada" quando se fritam alimentos que contêm muitas proteínas (tais como carne e peixe). Quando o óleo / banha é essencialmente utilizado para fritar batatas e é filtrado após cada utilização, poderá ser usado cerca de 10 a 20 vezes. No entanto, não o utilize por um período superior a seis meses. Deverá ser então deitado fora. O óleo (depois de arrefecido), pode ser deitado numa garrafa e a banha coagulada pode ser envolvida em papel. A banha coagulada pode ser facilmente removida da fritadeira aquecendo-a durante cerca de 1 minuto (a 160° C). Fica liquefeita e já não agarra às paredes.
- Mude sempre todo o óleo / banha quando começar a borbulhar quando aquecido; quando tiver um cheiro ou gosto rançoso, quando a sua cor tiver ficado mais escura e/ou quando tiver ficado viscoso.
- Antes de deitar os alimentos no óleo / banha quente, certifique-se de que estão secos.
- Filtre a banha / óleo após cada utilização, se necessário:
 - Retire a ficha da tomada de parede depois de ter acabado de fritar os alimentos. Espere algum tempo para que o óleo / banha arrefeça.
 - A fim de remover as partículas pequenas, coloque um papel absorvente ou um pano de algodão fino num coador de metal e depois faça passar o óleo / banha através deste filtro, para dentro de uma tigela (fig. 12).
- Limpe a fritadeira com papel absorvente. Não se esqueça das paredes interiores.
- Se não utilizar a fritadeira com alguma frequência, o óleo será melhor conservado se guardado em garrafas (de vidro) bem fechadas; de preferência, no frigorífico. Guarde a banha num pote ou tigela (de vidro ou pedra) bem fechado. Não é aconselhável que deixe o óleo / banha na fritadeira durante muito tempo.

Se o óleo / banha tiver um sabor ...

Certos tipos de alimentos (especialmente, o peixe) podem perder algum líquido enquanto são fritos. Este sumo pode afectar negativamente o sabor dos alimentos que serão posteriormente fritos no mesmo óleo / banha.

Para remover (ou melhor, para evitar) este gosto, aqueça o óleo / banha à temperatura de 160° C. Depois, frite duas fatias finas de pão (5 - 6 mm). Espere até que as bolhas de ar tenham desaparecido e que o pão fique completamente castanho. Retire então o pão da fritadeira e deite-o fora. Agora, o óleo / banha terá de novo um sabor neutro.

Limpeza

Do lado de fora: passe com um pano húmido (se necessário, adicione algum detergente) e/ou papel absorvente.

Do lado de dentro: remova algumas partículas de óleo / banha que estejam agarradas às paredes com uma bola de papel absorvente. De vez em quando (por exemplo, quando mudar o óleo / banha), deite alguma água quente com sabão na fritadeira e lave o seu interior com uma escova. Despeje a fritadeira e passe-a por água limpa. (Não a enxague debaixo da torneira: utilize, por exemplo, uma chávena para este fim.) Seque sempre cuidadosamente o interior e o exterior da fritadeira depois de a limpar.

Garantia e Assistência Técnica

A Philips garante este produto por um período de **um ano** a partir da data da compra contra qualquer defeito de material ou fabrico. A garantia cobre componentes e mão-de-obra.

A Assistência Técnica sob garantia é somente concedida contra apresentação de documento comprovativo (ex: certificado de garantia devidamente preenchido e autenticado ou factura/recibo de compra).

A garantia não é válida quando se verifique ser a deficiência motivada por acidente, utilização incorrecta ou negligência e em caso de modificações ou reparações efectuadas por pessoas ou firmas de Assistência Técnica não autorizadas.

A Assistência Técnica (durante e após a Garantia) é prestada em todos os países onde o produto é oficialmente distribuído pela Philips. Em países onde a Philips não distribui o produto, a organização local de Assistência Técnica Philips também prestará assistência embora sujeita a eventual demora se os componentes necessários não estiverem disponíveis de imediato.

Em caso de dificuldade queira contactar:
Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Este artigo está de acordo com as directivas da CEE sobre interferências radioelétricas.

Vigtigt

- Læs denne brugsanvisning igennem og kig på illustrationerne, før De tager frituregryden i brug.
- Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Nedsenk aldrig frituregryden i vand.
- Rengør de forskellige dele med en fugtig klud, før de tages i brug. Sørg for, at delene er helt tørre, inden De kommer olie eller friturefedt i frituregryden.
- Tænd ikke for frituregryden, før der er kommet olie/fedt i den. Friturefedt smeltes ved en temperatur på 160 °C. Skru aldrig op for temperaturen, før fedtet er helt smeltet. Friturefedtet smeltes i passende stykker i bunden af frituregryden, aldrig i kurven.
- Brug kun olie og fedt specielt beregnet til friturestegning. Oplysning herom findes på emballagen.
- Fyld altid gryden op med olie eller fedt til et niveau mellem de to markeringer "MIN" og "MAX". Inden De starter friturestegningen, skal det altid kontrolleres, at der er tilstrækkeligt med olie/ fedt i gryden.
- Kom aldrig større mængder madvarer i kurven end angivet i tabellen. Fyld aldrig kurven mere end 3/4 op. Fyldes der for meget i, risikerer man, at den varme olie flyder over.
- Type HD 4269: Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Pas på, ikke at komme for tæt på.
- Hold altid børn væk fra frituregryden, især når den er i brug.
- Lad aldrig apparatets ledning hænge ud over bordkant eller køkkenvask.
- Hvis frituregryden skal anvendes uden-dørs, tilrådes det at udskifte stikproppen med en dansk tre-benet stikprop således, at apparatet kan tilsluttes en stikkontakt med jord.
NB! Den gul/grønne ledning skal tilsluttes jordbenet på stikproppen.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med at bruge frituregryden og lad olien eller fedtet afkøle. Flyt ikke apparatet, før det er kølet tilstrækkeligt af.
- Gem disse instruktioner.

Generel beskrivelse (fig. 1).

- A Låg.**
For **type HD 4269** med **anti-lugfilter**: Nye filtre kan købes hos Deres forhandler. fig. 2 viser, hvorledes De udskifter filteret.
- B Friturekurv med aftageligt håndtag.**
Håndtaget fastgøres til kurven som vist i fig. 3. Når håndtaget skal tages af, gøres det modsat.
- C Kontrollampe.** Lampen er tændt, så længe olien eller friturefedtet varmes op.
- D Temperaturvælgerknop.**
- E Til opbevaring af ledningen.** Netledningen (1 m lang) kan skubbes ind i apparatet, før det stilles væk efter brug.

Klargøring.

- Vask friturekurven i varmt sæbevand.
- Kom noget varmt sæbevand op i frituregryden og vask den grundigt af indvendigt.
- Skyl gryden godt efter med rent vand (brug eventuelt en kop). Lad derefter apparatet tørre.

Friturestegning.

Vigtigt (gælder kun for type HD 4268):

Vanddamp skal have mulighed for at slippe ud af gryden under friturestegningen. **Læg derfor aldrig låget uden anti-lugfilter på frituregryden under friturestegningen.**

Anvend kun låget i følgende situationer:

- Når kurven sænkes ned i gryden med den varme olie, så låget opfanger oliesprøjt (se fig. 7).
- Når De er færdig med at bruge frituregryden, så låget virker som støvbeskytter.
- fig. 4. Kom olie/fedt op i den (tørre) gryde, til det når MAX-linien (2 l olie eller 1800 g fedt). Bemærk: Bland aldrig to forskellige typer olie og/eller friturefedt.
- fig. 5. **Type HD 4269**: Læg låget (med isat anti-lugfilter) på frituregryden.
- Indstil temperaturknappen til den ønskede temperatur.
- fig. 6. Sæt stikket i stikkontakten. Kontrollampen lyser.
- Opvarm olien (eller fedtet) i 15-20 min. Under opvarmningen vil kontrollampen lyse hele tiden.
- Når olien/fedtet har nået den ønskede temperatur, slukker kontrollampen. Under friturestegningen vil kontrollampen regelmæssigt tænde og slukke. Det indikerer, at

- oilen/fedtten hele tiden holdes på den valgte temperatur.
- Sæt håndtaget på friturekurven og fyld den, inden den sættes op i gryden. For at opnå det bedste resultat, skal der ikke fyldes mere i kurven, end anbefalet i tabellen.
- Fig. 7. Sænk den fyldte kurv forsigtigt ned i olien/ fedtet. Brug låget til at opfange oliesprøjt.
- Fig. 8. Tag håndtaget af friturekurven.
- Fig. 9. **Type HD 4269:** Læg låget på frituregryden.
- Se anbefalet stegetid og temperatur i nedennævnte tabel.
- Når friturestegningen er færdig, tages låget af gryden, og håndtaget sættes på kurven.
- Fig. 10. Løft kurven op af frituregryden og anbring den på kanten af gryden, så olien kan dryppe af. Oliens/fedtets får nu samtidig mulighed for igen at komme op på den valgte temperatur (det tager 3-5 min.).
- Fig. 11. Kom de friturestegte madvarer op i et dørslag eller en sigte med fedtabsorberende papir (køkkenrulle).
- Fjern madrester i olien (eller fedtet) med en skummeske.

- Tag stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med friturestegningen.
- fig. 12. Hvis det ønskes, filtreres olien (eller fedtet), når det er kølet tilstrækkeligt af. Se under afsnittet "Gode råd".
- Når frituregryden stilles væk efter brug, lægges låget på gryden, så der ikke kommer støv/snavs ned i den.

Tabellen.

Tabellen nedenfor angiver, hvilke madvarer der er mest velegnede til at tilberede i frituregryden samt anbefalede temperaturer og stegetider. Tabellen viser også den maksimale mængde, der kan tilberedes på een gang. Afhængig af personlig smag og den mængde madvarer, der skal steges, kan man dog afvige lidt fra de angivne instrukser.

Temperatur	Type af madvarer	Maksimum kvantitet pr. gang Optøet	Maksimum kvantitet pr. gang Frosset	Kogetid (min.)
160 °C	Kyllingestykker (bryst, lår osv.)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Ostekroetter Indbagte rejer	5 stk. 3-4 stk.	4 stk.	2-4 2-4
180 °C	Æbleringe Ostebjælker Fiskestænger Kødboller Muslinger	3-4 stk. 3-4 stk. 6 stk. 10-13 stk. 10-12 stk.	5 stk.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Æbleskiver Doughnuts Pommes frites *) Cordon Bleu Fiskekroetter Kødkroetter Kartoffelkroetter Kartoffelskiver Wienerschnitzel	3-4 stk. 3-2 stk. 300 g 2 stk. 5 stk. 5 stk. 5 stk. 300 g 2 stk.	2 stk 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Se under afsnittet "Pommes frites".

Pommes frites.

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- Anvend ikke for nye kartofler.
- Skær først kartoflerne i tykke skiver og derefter i stænger. Skyl kartoffelstængerne i en sigte under koldt, rindende vand. Det forhindrer, at stængerne "klæber" sig fast til hinanden under friturestegningen. Tør stængerne i lidt køkkenrulle.
- Pommes frites tilberedes i **to tempi**:
 - **Først ved 160° C i 8-10 min.**
 - **Derefter ved 190 °C i 2-4 min.**For at pommes fritterne kan få en fin ensartet gylden farve på alle sider, rystes kurven et par gange under de sidste minutters stegning.

Dybfrosne madvarer.

Når De kommer dybfrosne madvarer direkte fra fryseren (-16 °C til -18 °C) op i fritureolien (fedtet), vil den blive kraftigt afkølet. Derfor:

- Kom ikke for store portioner op i frituregryden ad gangen.
- Sørg for at gryden igen kommer op på den rigtige temperatur, før De begynder at tilberede den dybfrosne mad (det tager 15-20 min.). Indstil frituregryden på den temperatur, der er angivet på dybfrost-embalagen. Hvis ikke der står noget, sættes temperaturknappen i maksimum stilling (190° C). Denne anvisning gælder også for visse typer madvarer, der kræver omhyggelig tilberedning, f.eks. kødkroetter. Dybfrosne, forstegete pommes frites skal blot frituresteges i ca. 5 min. ved 190° C.
- Dybfrosne madvarer indeholder tit for meget is. Ryst først så meget som muligt af isen i køkkenvasken og nedsænk derefter langsomt den frosne mad i fritureolien - men pas på, da det let får den varme olie til at sprøjte ekstra meget.

Gode råd.

- Anvend kun olie og fedt specielt beregnet til friturestegning, d.v.s. vegetabilsk fedt eller olie indeholdende flerumættede fedtsyrer.
- Udskift regelmæssigt olien/fedt. Bland aldrig frisk olie eller fedt med brugt olie/fedt.
- Normalt vil fritureolien (eller fedtet) hurtigt blive urent, når der tilberedes madvarer, der indeholder mange proteiner (f.eks. kød og fisk).

- Hvis olien (fedtet) hovedsageligt anvendes til friturestegning af kartofler og den filtreres efter hver gang, kan den normalt anvendes 10-12 gange. Brug dog aldrig samme portion olie (eller fedt) i mere end 6 måneder. Den skal i så fald kasseres. Tænk på miljøet ved bortkastningen. Hvis der sætter sig fedt fast indvendigt i frituregryden, kan det let fjernes ved at varme gryden op i ca. 1 min. ved 160° C. Fedtet vil så smelte og slippe gryden.
- Udskift altid olien (eller fedtet), hvis den begynder at syde eller koge under opvarmningen, eller hvis den har fået en harsk lugt og smag. Udskift også olien (eller fedtet) hvis den er blevet mørkere i farven, eller hvis den har fået sirupagtig konsistens.
- Sørg for, at den mad, der skal frituresteges, er så tør som mulig, inden den sænkes ned i den varme olie/fedt.
- Hvis olien (eller fedtet) skal filtreres, gøres følgende:
 - Træk stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med friturestegningen. Lad olien/fedt køle lidt af.
 - Meget små partikler kan fjernes ved at komme et kaffefilter eller tyndt klædestykke op i et finmasket dørslag eller en sigte. Hæld olien igennem og ned i en kasserolle eller lign (fig. 12).
- Rengør frituregryden med køkkenrulle. Husk også den indvendige side.
- Hvis De ikke bruger frituregryden regelmæssigt, kan olien bedst opbevares i en tætlukket glasflaske. Sæt flasken i køleskab. Fedt opbevares i en tætlukket krukke eller skål (glas eller stentøj). Det frarådes, at opbevare olie/fedt i frituregryden i længere tid.

Hvis olien (eller fedtet) har bismag.

Visse typer madvarer (især fisk) afgiver væske under friturestegningen. Det kan give bismag på madvarer, der senere tilberedes i samme olie (eller fedt). For at fjerne, eller rettere forhindre, en sådan bismag varmes olien (fedtet) op til 160° C. Kom derefter to tynde skiver franskbrød (ca. 5-6 mm) op i olien (fedtet) og lad dem "stege" til der ikke kommer flere luftbobler, og de blevet helt brune. Tag så brødet op igen og smid det ud. Oliens (fedtets) bismag er nu væk.

Rengøring.

Udvendigt: Rengør den udvendige side af frituregryden med en fugtig klud og/eller køkkenrulle (tilsæt om nødvendigt lidt rengøringsmiddel).

Indvendigt: Fjern eventuelle olie/fedt-rester, der har sat sig fast på indersiden af gryden med lidt køkkenrulle.

Den indvendige del af frituregryden skal renses grundigt (f.eks. når olien eller fedtet skiftes ud). Kom varmt sæbevand op i gryden og vask den med en børste. Tøm så gryden og skyl efter med rent vand. Skyl ikke gryden under vandhanen - men brug f.eks. i stedet for en kop.

Tør altid frituregryden grundigt af efter rengøringen, både ind- og udvendigt.

Garanti og Service

På dette produkt yder Philips **1 års** garanti regnet fra købsdato. Garantien dækker fabrikations- og materialefejl og omfatter både reservedele og arbejds løn.

Service under garantien ydes kun såfremt det kan dokumenteres at produktet, på tidspunktet for reklamationen, er inden for garantiperioden (korrekt udfyldt garantibevis eller maskinstemplet kassebon med dato og produktart).

Garantien dækker ikke såfremt apparatet har været misbrugt, tabt, dårligt vedligeholdt eller hvis ændring/repairation har været udført af andre end Philips.

Service (under og efter garantien) kan ydes i alle lande hvor produktet officielt er markedsført af Philips. I lande hvor dette ikke er tilfældet vil den lokale Philips-service-organisation også yde service, men der må forventes en længere reparationstid hvis de nødvendige reservedele ikke lagerføres i det pågældende land.

I tilfælde af problemer kan De eventuelt kontakte:
Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Dette apparat overholder det gældende EF-direktiv vedr. radiostøj.

Viktig

- Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk.
- Før tilkobling kontroller at spenningen på undersiden av apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- Dypp aldri frityrgrøyten i vann.
- Rengjør de forskjellige delene med en fuktig klut. Forsikre Dem om at delene er helt tørre før frityrgrøyten fylles med olje eller fett.
- Slå aldri på frityrgrøyten før den er fylt med olje eller fett. Ved smelting av fett: Velg 160° C til å begynne med og velg ikke høyere temperatur før fett er helt smeltet. Smelt biter av fett i bunnen av gryten og ikke i frityrkurven.
- Bruk bare olje og fett som er anbefalt for frityrsteking. Denne informasjonen vil De finne på pakningen til det respektive produkt.
- Fyll alltid olje eller fett til mellom merkene MIN og MAX. Før De begynner steking kontroller alltid at det er nok olje eller fett i gryten.
- Overskrid ikke maksimumsmengdene som vist i tabellen. Fyll aldri kurven høyere opp enn til 3/4 full. Hvis kurven er overfylt kan olje/fett flyte over kanten.
- Type HD 4269: Under steking vil varm damp komme ut gjennom filteret i lokket. Hold Deres hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold frityrgrøyten alltid utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk.
- La ikke nettleddningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Trekk ut nettleddningen fra støpselet etter bruk slik at oljen eller fett kan avkjøles. Flytt ikke frityrgrøyten før innholdet i gryten er tilstrekkelig avkjølt.
- Behold denne bruksanvisningen for senere bruk.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Lokk**
For Type HD 4269: Med anti-luftfilter. Nye filtere er tilgjengelige hos Deres forhandler. Fig. 2 viser hvordan filteret fjernes fra lokket.
- B Stekekurv med avtagbart håndtak.**
Håndtaket kan festes til stekekurven, se fig. 3: For å ta håndtaket av gjør det motsatte.
- C Indikatorlampe.** Denne lampen vil lyse så lenge frityrroljen/fettet blir oppvarmet.
- D Termostatknapp**
- E Oppbevaringsrom til nettleddning.**
Nettleddningen (1 m) kan puttes inn i oppbevaringsrommet.

Før første gangs bruk.

- Rengjør stekekurven i varmt såpevann.
- Hell noe varmt såpevann i frityrgrøyten. Rengjør innsiden av gryten nøye.
- Skyll innsiden av gryten med rent vann (bruk f.eks. en kopp). Tørk godt.

Fritering.

Viktig - bare for Type HD 4268:

Vannndamp må kunne unnsnippe fra frityrgrøyten under steking. **Sett derfor ikke på lokket uten anti-luftfilteret under fritering av mat.** Bruk bare dette lokket i følgende situasjoner:

- Under senking av stekekurven ned i varm olje/fett for å fange opp en eventuell oljesprut (se fig. 7).
- Etter bruk som støvdeksel.
- Fig. 4. Fyll den tørre frityrgrøyten med olje eller fett til MAX-merket (2 liter olje eller 1800 g fett). NB! Bland aldri 2 forskjellige olje og/eller fetttyper.
- Fig. 5. **Type HD 4269:** Sett lokket (med anti-luftfilter) på frityrgrøyten.
- Sett termostatknappen til ønsket posisjon.
- Fig. 6. Sett nettpluggen i stikkkontakten. Indikatorlampen skal nå tennes.
- Varm opp frityrroljen/fettet i 15-20 min. Under oppvarming vil indikatorlampen lyse. Når olje/fett har oppnådd den ønskede temperatur vil lampen slukke. Under steking vil lampen lyse fra tid til annen for å vise at olje/fett blir varmet opp til ønsket temperatur igjen.
- Fest det løse håndtaket til stekekurven og fyll kurven utenfor gryten. For best resultat bruk bare de anbefalte mengder.
- Fig. 7. Senk den fylte kurven forsiktig ned i olje/fett. Bruk lokket til å fange opp en eventuell sprut.

- Fig. 8. Fjern håndtaket fra stekekurven.
- Fig. 9. **Type HD 4269:** Sett lokket på gryten.
- Bruk tabellen for korrekt steketid og temperatur.
- Etter steking: Fjern lokket og sett håndtaket tilbake på stekekurven igjen.
- Fig. 10. Løft stekekurven fra oljen/fettet og heng den på kanten av gryten for å la fettene renne av. Nå har oljen/fettet i gryten mulighet til igjen å oppnå den innstilte temperatur (ca. 3-5 min.).
- Fig. 11. Tøm den stekte maten i et dørslag eller sil dekket med fettsugende papir (tørkerull).
- Skum av matrester fra oljen/fettet.
- Trekk ut nettleddningen fra stikkontakten etter bruk.
- Fig. 12. Filtrér oljen/fettet (hvis ønsket) etter at oljen er tilstrekkelig avkjølt (se "Tips").
- Oppbevar fritrygryten med lokket på. Dette hindrer støv etc. i å komme opp i gryten.

Tabell.

I tabellen nedenfor er det vist hvilken type mat som kan tillages i gryten og hvilken temperatur og steketid som bør velges. Tabellen viser også

maksimal mengde som kan tillages pr. gang. De kan avvike litt fra denne tabellen avhengig av mengden som skal tillages og Deres personlige smak.

Pommes Frites.

For å få de beste og sprøeste Pommes Frites:

- Bruk ikke for mye poteter.
- Skjær potetene først i tykke skiver og så til pinner. Skyll pinnene i en sil under kaldt vann: Dette vil hindre at pinnene kleber seg til hverandre under steking. Tørk pinnene f.eks. ved hjelp av kjøkkenpapir.
- Pommes Frites skal tilberedes i 2 trinn.
- **Stek først ved 160 °C i 8 min.**
- **Stek så ved 190 °C i 2-4 min.**

Under det andre trinn rist stekekurven med jevne mellomrom slik at Pommes Fritesen blir jevnt brun.

Temperatur	Mattype	Maks. mengde pr. steking tint frossen		Steketid (min.)
160 °C	Kylling (filet, kyllinglår)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Ostekroketter Friterte reker	5 stk. 3-4 stk.	4 stk.	2-4 2-4
180 °C	Friterte epler Fritert ost Fiskepinner Kjøttboller Muslinger	3-4 stk. 3-4 stk. 6 stk. 10-13 stk. 10-12 stk.	5 stk.	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Smultringer Pommes frites *) Cordon bleu Fiskekroketter Kjøttkroketter Potetkroketter Skivede poteter Wiener Schnitzel	3-2 stk.. 300 g 2 stk. 5 stk. 5 stk. 5 stk. 300 g 2 stk.	2 stk. 200 g 4 stk. 4 stk. 4 stk. 200 g	6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

- For nye Pommes Frites vennligst se seksjonen "Pommes Frites".

Frossen mat.

Mat fra dypfryseren eller frysedelen av kjøleskapet (-16° til -18° C) vil avkjøle oljen/fettet mye når maten blir senket ned i den.

- Av den grunn ikke putt altfor store mengder i gryten.
- La gryten være tilstrekkelig oppvarmet før De tilbereder en porsjon dypfrost mat (15-20 min.). Sett temperaturknappen til den temperatur som er vist på pakningen til den dypfrosne maten. Hvis disse opplysningene savnes, sett knappen til den høyeste temperaturen. Disse opplysningene er også gyldige for visse typer mat som trenger varsom tillaging som f.eks. kjøttkroetter. Dypfrosne Pommies Frites er forhåndsstekt og kan derfor stekes i ett trinn på 190 °C i ca. 5 min.
- Dypfrost mat inneholder ofte for mye is. Rist av så mye av isen som mulig i vasken. Senk maten forsiktig ned i oljen/fettet, da dypfrost mat kan få olje/fett til å boble og sprute ekstra mye.

Tips.

- Bruk olje og/eller fett som er anbefalt til frituresteking, f.eks. vegetabilsk fett eller olje inneholdende umettede fettsyrer.
- Bytt olje eller fett regelmessig. Tilsett aldri fersk olje/fett til brukt olje/fett.
- Generelt vil fett/olje ta farge svært raskt under steking av mat inneholdende mye protein (f.eks. fisk, kjøtt). Når oljen/fettet i hovedsak blir bruk til å steke poteter og blir filtrert etter bruk kan oljen/fettet brukes 10-12 ganger. Men, ikke bruk den lengre enn 6 mndr. Den bør da kastes. Olje (etter avkjøling) kan helles på en flaske. Størknet fett kan pakkes inn i et papir. Størknet fett i gryten kan lett fjernes ved å varme det i ca. 1 min. (ved 160 °C). Det vil smelte rundt kantene og vil ikke lenger sitte fast i sidene på gryten.
- Bytt alltid olje/fett så snart den begynner å koke når den varmes opp; når den får en harsk lukt eller smak; når fargen er blitt mørk og/eller konsistensen er blitt sirup-lignende.
- Sørg for at maten er tørr, før den senkes ned i den varme oljen/fettet.
- Filtrert olje/fett hvis nødvendig.
- Trekk ut nettløsningen fra stikkkontakten etter at De er ferdig med steking. La olje/fett avkjøles en tid.
- For å fjerne små partikler legg et papir eller et tynt bomullslede i en metallsil eller dørslag og hell oljen/fettet gjennom dette filteret ned i en kjele (fig. 12).
- Rengjør gryten med kjøkkenpapir. Glem ikke

sideveggene.

- Hvis De ikke bruker frituregryten jevnlig er det best å oppbevare oljen i vellukkede (glass) flasker; fortrinnsvis i kjøleskapet. Oppbevar fett i vellukkede (glass eller stentøy), krukker eller boller. Det er ikke tilrådelig å oppbevare olje/fett i kjøleskapet over lengre tid.

Hvis olje/fett har fått en bismak.

Noen typer mat (spesielt fisk) kan miste noe væske under frituresteking. Denne væsken kan igjen påvirke smaken på maten som blir stekt senere i samme olje/fett. For å fjerne (eller å hindre) denne smaken, varm opp oljen/fettet til 160 °C. Stek så 2 tynne skiver brød (5-6 mm). Vent til alle luftboblene har forsvunnet og brødet er jevnt brunt. Ta så brødet ut av gryten og kast det. Nå har oljen en nøytral smak igjen.

Rengjøring.

Utsiden: Tørk med en ren fuktig klut (hvis nødvendig tilsett noe rengjøringsmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

Innsiden: Fjern eventuelle partikler av olje/fett som sitter fast på veggene ved hjelp av sammenkrøllet kjøkkenpapir. Det er tilrådelig å rengjøre innsiden av gryten nøye (i forbindelse med bytte av olje/fett). Hell noe varmt såpevann i gryten og vask innsiden med en børste. Tøm gryten og skyll med rent vann (skyll ikke under springen, men bruk en kopp e.l. til dette). Tørk alltid innsiden og utsiden av frituregryten nøye etter rengjøring.

Reklamasjonsordning

Med hensyn til de alminnelige reklamasjonsbestemmelser i Norge og hva disse omfatter, viser vi til den til enhver tid gjeldende reklamasjonsordning ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker vedtatt av Norske Elektroleverandørers Landsforening. Oppstår det feil, bes De innlevere apparatet sammen med kjøpsbeviset til Deres forhandler.

Internasjonal garanti og service

Dette produktet er garantert av Philips for en periode av **1 år** fra kjøpsdato mot material- eller fabrikkasjonsfeil. Garantien dekker både reservedeler og arbeid. For å gjøre garantien gyldig, må det fremlegges gyldig kjøpsbevis (f.eks. utfylt garantikort eller kjøpskvittering). Garantien er ikke gyldig hvis feilen skyldes

uforsiktig behandling, feil bruk eller forsømmelser. Eventuell reparasjon eller forandring må utføres av et autorisert verksted.

Service, under og etter garantiperioden, kan utføres i alle land hvor produktet er markedsført av Philips. I land hvor Philips ikke markedsfører produktet, vil den lokale Philips organisasjon sørge for reparasjon av produktet, skjønt det kan oppstå forsinkelser hvis de nødvendige reservedeler ikke er tilgjengelige.

Ved eventuelle problemer - vennligst ta kontakt med:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Fritösen är avsedd för 220 - 230 volt växelström, vilket står angivet på typskylten. Uppvisar typskylten annan märkning, vänd dig då till inköpsstället.
- Fritösen kan anslutas till såväl jordat som icke jordat vägguttag. I utrymmen där jordat vägguttag finns skall apparaten anslutas till detta.
- Doppa aldrig fritösen i vatten. Du får inte heller spola den under vattenkranen.
- Torka av de olika delarna med en fuktig trasa före fritering. Se till att allt är helt torrt innan du fyller i olja/fett.
- Koppla inte på fritösen utan att det är olja/fett i den.
Vid smältning av fett: Välj inställningen 160 °C (320 °F) och höj inte temperaturen förrän allt fett smält. Fettet skall smältas direkt i fritösen inte i friterkorgen.
- Använd endast olja eller fett, som rekommenderas för fritering. Information därom finns på dessa produkters förpackning.
- Vid fritering måste fritösen alltid vara fylld med olja/fett till mellan markeringarna MIN och MAX. Kontrollera att så är fallet innan du börjar fritera.
- Överskrid inte i tabellen rekommenderade mängder och fyll inte friterkorgen till mer än 3/4. Om friterkorgen är för full kan oljan/fettet rinna över.
- Typ HD 4269: Under friteringen kommer det att strömma ut ånga genom filtret i locket. Se upp så att du inte bränner dig på ångan t ex på händerna eller i ansiktet.
- Flytta inte fritösen när den är varm. Du kan bränna dig allvarligt på den heta oljan om du spiller. Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen kallna först.
- Se till att barn inte får tag på fritösen, speciellt inte när den är varm.
- Låt inte sladden hänga ner över bänk/bordskanten så att fritösen kan rivas ner av misstag.
- Drag alltid ur stickproppen ur vägguttaget före rengöring.

Fritösens delar. Fig. 1 och 2.

- **A Lock.**
Typ HD 4269 har lock med anti-os-filter. Nya filter kan köpas i handeln. Fig 2 visar hur filtret byts.
- **B Friterkorg med löstagbart handtag.** Hur handtaget sätts fast framgår av fig 3. Förfar i motsatt ordning för att lossa det.
- **C Kontrollampa.** Lampan lyser när värmning pågår.
- **D Temperaturratt** för inställning av friteringstemperatur.
- **E Förvaringsplats för sladden.** Sladden, ca 1 meter lång kan skjutas in i detta utrymme.

Före första användning

- Diska friterkorgen med vatten och mildt diskmedel.
- Håll i litet varmt vatten med mildt diskmedel i fritösens och diska den inuti.
- Skölj ur fritösen med rent vatten och torka den noggrant. Du kan använda t ex en kopp för att tömma den.

Fritering

Viktigt gällande HD 4268:

Vattenånga, som uppstår vid friteringen, måste kunna komma ut. **Sätt därför aldrig på locket** vid fritering.

Använd locket endast för följande ändamål:

- För att skydda mot stänk när du sänker ner friterkorgen i oljan/fettet.
- Som skydd när fritösen inte används.
- Fig 4. Fyll fritösen, som skall vara torr, med olja/fett. Nivån på oljan eller det smälta fettets skall vara mellan de två nivåmarkeringarna på fritösens insida. Det går åt 2 liter olja eller 1,8 kg friterfett.
- Fig 5. **Gäller endast typ HD 4269.** Sätt på locket, som är försett med anti-os-filter.
- Ställ temperaturratten på önskad temperatur. Se tabellen.
- Fig 6. Sätt stickproppen i vägguttaget. Nu tänds kontrollampen (C).
- Låt nu oljan/fettet värmas 15 - 20 minuter. Medan värmningen pågår lyser kontrollampen (C). När den inställda temperaturen uppnåtts slocknar den. Medan friteringen pågår tänds och släcks lampan upprepade gånger, vilket visar att den inställda temperaturen hålls konstant.
- Sätt fast handtaget på friterkorgen som fig 3

- visar.
- Fyll friterkorgen innan du sätter den i fritösen. För bästa resultat, följ i tabellen om rekommenderade mängder.
 - Fig 7. Sänk ner friterkorgen försiktigt i oljan/fettet. Använd locket som skydd mot stänk, fig 5.
 - Fig 8. Lossa handtaget från friterkorgen.
 - Fig 9. **Gäller endast typ HD 4269.** Sätt på locket.
 - Rekommenderade friteringstider finns angivna i tabellen.
 - När friteringen är klar, sätt på handtaget på friterkorgen igen.
 - Fig 10. Lyft upp friterkorgen och haka fast den på fritösens kant för att låta oljan/fettet rinna av. Nu måste oljan eventuellt värmas upp igen till inställd temperatur. Det kan ta 2 - 3 minuter.
 - Stjälp upp det friterade i ett durkslag eller en sil med något absorberande papper t ex hushållspapper.
 - Tag bort lösa partiklar från oljan/fettet med en hålslev.

När du är färdig

- Drag ut stickproppen från vägguttaget.
- Filtrera oljan/fettet om så behövs efter att det kallnat till lämplig temperatur, se "Tips".
- Ställ undan fritösen med påsatt lock, som skyddar oljan/fettet mot damm och andra föroreningar.

Tabell

Tabellen innehåller olika typer av mat, som är lämpliga att fritera, med uppgift om lämplig temperatur, friteringstid och största mängder, som är lämpliga att fritera per gång. Beroende på den totala mängd, som skall friteras och på personlig smak kan rekommenderade temperaturer och tider ändras.

Typ av mat	Temperatur	Största mängd/omgång		Tid i Minuter
		Färskt	Frost	
160 °C	Kyckling, filé, ben	300 g	200 g	20-25
170 °C	Ostkroketter Räkor/havskräftor	5 st 3-4 st	4 st	2-4 2-4
180 °C	Äppelmunkar Friterad ost Fiskfilé/pinnar Köttbullar Musslor	3-4 st 3-4 st 6 st 10-13 st 10-12 st	5 st	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Munkringar Pommes frites *) Fiskkroketter Köttkroketter Potatiskroketter Potatis-chips Wienerschnitzel	3-2 st 300 g 5 st 5 st 5 st 300 g 2 st	2 st 200 g 4 st 4 st 4 st 200 g	6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) För nya pommes frites, se avsnittet "Pommes frites".

Pommes frites

För att få det bästa och frasigaste resultatet när du gör pommes frites, gör så här:

- Använd inte färsk potatis.
- Skala och skär potatisarna i stavar. Skölj dem under kallvattenkranen, i ett durkslag, för att förhindra att de fastnar i varann under friteringen. Torka dem på ren handduk eller hushållspapper.
- Pommes frites och annan friterad potatis friteras i två steg:
 - Första gången vid 160° C under 8 - 10 minuter beroende på stavarnas grovlek.
 - Andra gången vid 190° C under 2 - 4 minuter. Skaka friterkorgen då och då under andra steget av friteringen så att potatisen bryns jämnt och fint.

Djupfryst mat

Djupfryst mat kyler oljan/fettet avsevärt när den sänks ner i fritösen.

- Fritera inte stora mängder djupfryst mat.
- Låt fritösen få rätt friteringstemperaturen innan du lägger i en omgång djupfryst mat. Tänk på detta också vid fritering av mat, som kräver noggrann behandling t ex köttkroetter. Sätt temperaturratten på högsta temperaturen, 190° C, eller den temperatur som anges på förpackningen till maten. Värm ca 15 - 20 minuter. Djupfryst pommes frites är förfriterad och kan friteras i ett enda steg vid 190° C i ungefär 5 minuter.
- Djupfryst mat kan innehålla iskristaller. Försök att skaka bort så mycket som möjligt av isen över diskhon. Sänk ner maten i oljan/fettet försiktigt, eftersom djupfrysta produkter kan göra att oljan/fettet bubblar och stänker häftigt.

Tips

- Använd olja eller fett som rekommenderas för fritering, d v s 100 % fett. Alltså skall **inte** margarin eller smör användas.
- Byt ut oljan/fettet regelbundet. Blanda aldrig ny olja/fett med gammal.
- I allmänhet förändras - försämras fettet ganska snabbt när man friterar proteinrik mat, t ex kött och fisk. När oljan/fettet huvudsakligen används för att fritera potatis och filtreras efter varje användning, kan det användas 10-12 gånger. Dock bör det inte användas längre tid än 6 månader. Därefter skall det kasseras. Det får inte hållas i avloppet utan skall kastas i

hushållssoporna. Häll först olja, efter att den kallnat, i en flaska eller burk, packa in stelnat fett i papper. Stelnat fett kan lätt lossas ur fritösen efter att det värmts i ungefär 1 minut vid 160° C. Det smälter då runt sidorna och lossnar.

- Byt alltid ut oljan/fettet:
 - När det börjar bli mörkfärgat och skummar vid upphettning.
 - När lukt och smak försämras.
 - När det blir mer tjockflytande, sirapsliknande.
- Se till att maten som skall friteras är torr innan den doppas ner i oljan/fettet.
- Filtrera oljan/fettet vid behov. Gör så här:
 - Drag ur stickproppen ur vägguttaget. Låt oljan/fettet svalna något, men inte mer än att det fortfarande är lättflytande.
 - Lägg ett pappersfilter eller en tunn tygduk i ett durkslag eller sil och häll oljan/fettet därigenom, fig 12. **Var försiktig så att du inte bränner dig.**
- Torka ur fritösen med hushållspapper, såväl insida som utsida.
- Om du inte använder fritösen regelbundet förvarar du oljan/fettet bäst i tillslutna burkar eller flaskor i kylskåpet. Förvara inte oljan/fettet i fritösen någon längre tid.

Om oljan/fettet har fått en bismak....

Vissa typer av mat, speciellt fisk, avger en del av sin egen saft när den friteras. Denna saft kan ge en bismak åt oljan/fettet, vilken kan avges till mat som friteras senare i samma olja/fett. För att ta bort bismaken; upphetta oljan/fettet till 160° C. Fritera sedan två tunna skivor (5 - 6 mm) bröd. Vänta tills luftbubblorna har försvunnit och brödet är brunt runt om. Tag ur brödet och släng bort det. Oljan/fettet har nu fått en neutralare smak igen.

Rengöring

Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen svalna.

Doppa aldrig fritösen i vatten.

Utanhåll: Torka av fritösens utsida med en fuktig väl urvriden trasa och/eller hushållspapper, ev. med litet diskmedel.

Inuti: Avlägsna allt fett, som har fastnat med t ex en tuss hushållspapper.

För noggrann rengöring, som rekommenderas när man skall byta olja/fett:

Häll litet varmt vatten med diskmedel i fritösen.

Borsta runt med en diskborste. Häll ur diskvattnet

och skölj efter med rent vatten. Skölj inte under vattenkranen utan använd t ex en kopp för att ösa i sköljvattnet.

Torka alltid både ut- och insida noggrant efter rengöring.

SVERIGE **Reklamation och service**

I Sverige inköpt och i Sverige för service inlämnad produkt åtgärdas inom två år från styrkt inköpsdatum enligt KONSUMENTKÖP EHL 91 och EHL Trygghetsförsäkring. Den fullständiga texten tillhandahålls av er handlare.

Dessutom gäller Philips Världsservice. Denna innebär att oavsett i vilket land produkten köpts eller lämnas för service åtgärdas material- och fabrikationsfel kostnadsfritt inom ett år från styrkt inköpsdatum via Philips-Service. Undantag gäller för:

- förbrukningsdetaljer som konsumenten själv kan byta.
- skada genom normalt slitage samt bristfällighet i underhåll eller felaktig hantering.
- skada i samband med reparation utförd av annan än av Philips-Service eller av Philips auktoriserad verkstad.

Service kan erhållas i alla länder där produkten marknadsförs av Philips. I länder där produkten inte marknadsförs av Philips kan service i de flesta fall ändå påräknas dock med längre väntetid för bl a anskaffning av reservdelar.

Vid svårigheter att nå Philips lokalt, kontakta

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department
P.O. Box 225
9700 AE GRONINGEN
The Netherlands
Fax +31 50 138016

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele samalla kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä upota friteerauskeitintä veteen.
- Puhdista osat kostealla liinalla ennen käyttöä. Osien tulee olla täysin kuivat, ennen kuin friteerauskeittimeen laitetaan öljyä tai rasvaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai rasvaa. Kun käytät rasvaa, sulata se 160 asteessa. Älä nosta lämpötilaa, ennen kuin rasva on kokonaan sulanut. Sulata paloiteltu rasva keittimen pohjalla eikä korissa.
- Käytä vain uppopaistoon tarkoitettuja öljyjä tai rasvoja. Tarkista asia tuotteen pakkauksesta.
- Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla merkkien MIN ja MAX välissä. Tarkista aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa.
- Älä ylitä taulukossa annettuja enimmäismääriä. Täytä korista enintään 3/4. Jos kori on liian täynnä, kuumaa öljyä/rasvaa voi valua reunan yli.
- Malli HD 4269: Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvat tältä höyryltä.
- Älä jätä friteerauskeitintä lasten ulottuville, varsinkaan silloin kun se on käytössä.
- Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen, niin että öljy tai rasva jäähtyy. Älä siirrä keitintä, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- Säilytä käyttöohje.

Laitteen osat (kuva 1)

- **A Kansi**
Mallissa HD 4269 on kärynsuodatin. Uusia suodattimia on saatavissa myyjältä. Kuvassa 2 näytetään, miten suodatin poistetaan kannesta.
- **B Kori ja irrotettava kahva.**
Kahva kiinnitetään koriin kuvan 3 mukaan; irrotus tapahtuu päinvastoin.
- **C Merkkivalo.** Merkkivalo palaa niin kauan kuin öljyä/rasvaa kuumennetaan.
- **D Lämpötilanvalitsin.**
- **E Liitosjohdon säilytystila.** Liitosjohto (1 m) voidaan työntää takaisin vaipan sisään.

Käyttöönotto

- Pese kori kuumassa pesuvedessä.
- Kaada kuumaa pesuvettä keittimeen ja pese sisävaippa huolellisesti.
- Huuhtele keitin sisäpuolelta vedellä (käytä apuna esim. kuppia). Kuivaa hyvin.

Kypsentäminen rasvassa

Tärkeää - vain malli HD 4268:

Friteerauksen aikana keittimeen muodostuvan vesihöyryn on päästävä vapaasti pois.

Älä siis laita ilman kärynsuodatinta olevaa kantta keittimen päälle, silloin kun kypsennät ruokaa.

Käytä tätä kantta vain seuraavissa tilanteissa:

- Estämään roiskumisen, kun lasket täytetyn korin kuumaan öljyyn/rasvaan (kuva 7);
- Käytön jälkeen suojaamaan pölyltä.
- Kuva 4. Laita (kuivaan) keittimeen 2 l öljyä tai 1,8 kg rasvaa (MAX-viivaan asti). Huom. Älä käytä sekaisin kahta erilaista öljyä ja/tai rasvaa.
- Kuva 5. **Malli HD 4269:** Aseta kansi (kärynsuodattimen kanssa) keittimen päälle.
- Aseta lämpötilanvalitsin haluamaasi asentoon.
- Kuva 6. Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalon tulisi nyt syttyä.
- Kuumenna öljyä/rasvaa 15-20 minuuttia. Merkkivalo palaa kuumennuksen ajan. Kun öljy/rasva on halutun lämpöistä, merkkivalo sammuu. Paistamisen aikana merkkivalo syttyy aina välillä osoittamaan sitä, että öljyä/rasvaa kuumennetaan taas halutun lämpöiseksi.
- Kiinnitä irtokahva koriin ja laita ruoka koriin keittimen ulkopuolella. Käytä vain suositeltuja määriä.

- Kuva 7. Laske täytetty kori varovasti öljyyn/rasvaan. Pidä kantta edessä roiskumisen välttämiseksi.
- Kuva 8. Irrota kahva korista.
- Kuva 9. **Malli HD 4269:** Laita kansi keittimen päälle.
- Katso sopivat kypsennysajat ja -lämpötilat oheisesta taulukosta.
- Kypsentämisen jälkeen: nosta kansi pois ja kiinnitä kahva takaisin koriin.
- Kuva 10. Nosta kori öljystä/rasvasta ja aseta keittimen reunalle valumaan. Öljy/rasva kuumenee takaisin halutun lämpöiseksi (3-5 min).
- Kuva 11. Laita ruoka valumaan siivilään, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia (esim. talouspaperia).
- Kerää kuorimiskauhalla ruoasta irronneet palat pois öljystä/rasvasta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Kuva 12. Suodata öljy/rasva (jos haluat), kun se on jäähtynyt tarpeeksi (ks. osaa "Käyttövihjeitä").
- Säilytä keitintä kansi päällä. Näin keittimen sisään ei pääse mm. pölyä.

Taulukko

Seuraavassa taulukossa on esimerkkejä erilaisista ruoista, joita voidaan kypsentää friteerauskeittimessä, lämpötiloineen ja valmistusaikoineen. Taulukossa on annettu kerralla kypsennettäväksi suositeltavat enimmäismäärät. Ohjeista voidaan hieman poiketa valmistettavan ruoan määrän ja oman maun mukaan.

Lämpötila	Ruokalaji	Enimmäiskerta-annos sulatettu pakaste		Kypsennysaika (minuutteja)
160 °C	Broileri (fileet, koivet)	300 g	200 g	20-25
170 °C	Juustokuorukat Friteeratut äyriäiset	5 kpl 3-4 kpl	4 kpl	2-4 2-4
180 °C	Friteeratut omenat Friteerattu juusto Kalapaukit Lihapyörökät Simpukat	3-4 kpl 3-4 kpl 6 kpl 10-13 kpl 10-12 kpl	5 kpl	4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Friteeratut lihapyörökät Donitsit Ranskanperunat *) Cordon bleu -juusto Kalakuorukat Lihakuorukat Perunakuorukat Viipaloitu peruna Wieninleike	3-4 kpl 3-2 kpl 300 g 2 kpl 5 kpl 5 kpl 5 kpl 300 g 2 kpl	2 kpl 200 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2½-3

*) Katso tuoreiden ranskanperunoiden ohje kohdasta "Ranskanperunat".

Ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- Älä käytä aivan uusia perunoita.
- Leikkaa perunat paksuiksi suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivilässä kylmällä vedellä: sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
- Kuivaa suikaleet esim. talouspaperilla.
- Ranskanperunat kypsennetään **kahdessa vaiheessa**;
- ensin **160° C:ssa 8 - 10 minuuttia**;
- sitten **190° C:ssa 2 - 4 minuuttia**.

Ravistele koria toisen vaiheen aikana säännöllisin välein; silloin ranskanperunat saavat tasaisen ruskean värin.

Pakasteruoat

Pakastimesta tai pakastelokerosta (-16 ...-18° C) otetut ruoat jäädyttävät öljyä/rasvaa, kun ne upotetaan keittimeen.

- Tämän takia annokset eivät saa olla liian suuria.
- Anna keittimen lämpötilan nousta sopivaksi, ennen kuin kypsennät pakasteruoka-annoksen (10 - 15 minuuttia).
Valitse lämpötila pakasteruoan pakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Ellei tällaista ohjetta ole, aseta valitsin korkeimpaan lämpötilaan (190° C).
Samat ohjeet koskevat muita huolellista valmistusta vaativia ruokia, kuten esimerkiksi lihakuorukat.

- Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään yhdessä vaiheessa 190° C:ssa noin 5 minuuttia.
- Pakasteruoissa on usein paljon jäätä. Ravistele jäätä pois mahdollisimman paljon tiskialtaan päällä. Laske sitten ruoka varovasti öljyyn/rasvaan, sillä pakasteet saattavat aiheuttaa öljyn/rasvan voimakasta kuplimista ja roiskumista.

Käyttövihjeitä

- Käytä vain uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä ja/tai rasvaa, eli monityydyttymättömiä rasvahappoja sisältävää kasvirasvaa tai öljyä.
- Vaihda öljy tai muu rasva säännöllisesti. Älä lisää uutta öljyä/rasvaa jo käytetyn joukkoon.
- Yleensä öljy/rasva pilaantuu melko nopeasti, kun kypsennettävä ruoka sisältää runsaasti proteiinia (kuten liha ja kala).
Jos öljyä/rasvaa käytetään pääasiallisesti perunoiden kypsennykseen ja se suodatetaan

aina käytön jälkeen, öljyä/rasvaa voidaan käyttää jopa 10 - 12 kertaa.

Älä käytä samaa öljyä yli kuutta kuukautta.

Tämän jälkeen öljy on heitettävä pois (käsiteltävä mieluiten ongelmajätteenä.)
Jäähtynyt öljy kaadetaan pulloon ja kovettunut rasva kääritään paperiin. Kovettunut rasva on helppo poistaa keittimestä kuumentamalla sitä noin minuutti (160° C). Se sulaa reunoilta eikä tartu keittimeen.

- Vaihda öljy/rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, siinä on vanha haju tai maku, väri on tummunut ja/tai kun se on muuttunut siirappimaiseksi.
- Varmista, että kypsennettävä ruoka on kuivaa, ennen kuin lasket sen kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Suodata öljy/rasva tarvittaessa:
- Irrota pistotulppa pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä. Anna öljyn/rasvan jäähtyä jonkin aikaa.
- Aseta tiheän metallisiivilän päälle talouspaperi tai sideharso ja kaada öljy/rasva siivilän lävitse astiaan (kuva 12).
- Pyyhi keitin talouspaperilla puhtaaksi. Älä unohda sisävaippaa!
- Ellei käytä friteerauskeitintä jatkuvasti, säilytä öljy hyvin suljetuissa (lasi-)pulloissa; mieluiten jääkaapissa.
Säilytä kiinteä rasva hyvin suljetussa (lasi- tai savi-)padassa tai -kuldossa. Öljyä/rasvaa ei tulisi säilyttää pitkään keittimessä.

Jos öljyssä/rasvassa on vieras maku...

Tietyistä ruoista (varsinkin kalasta) lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä. Tämä neste saattaa antaa makua samassa öljyssä/rasvassa myöhemmin kypsennettävään ruokaan.
Jos haluat poistaa (tai pikemminkin estää) tämän maun, kuumenna öljy/rasva 160-asteiseksi. Kypsennä sitten kaksi leipäviipaletta (5 - 6 mm). Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja leivät ovat joka puolelta ruskeat. Nosta leivät pois keittimestä ja heitä pois.
Nyt öljyssä/rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Puhdistus

Ulkovaippa: pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla (käytä tarvittaessa pesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

Sisävaippa: poista sisävaippaan tarttunut öljy/rasva talouspaperilla.

Pese kori kuumalla pesuvedellä ja huuhtelee. Älä pese astianpesukoneessa.

Puhdista sisävaippa välillä (esim. kun vaihdat

öljyn/rasvan) kaatamalla keittimeen kuumaa pesuvettä ja pesemällä astianpesuharjalla. Tyhjennä friteerauskeitin ja huuhtelee vedellä. (Älä huuhtelee vesihanalla, vaan käytä apuna esim. kuppia.)
Kuivaa friteerauskeittimen sisä- ja ulkovaippa hyvin puhdistuksen jälkeen.

Oikeus muutoksiin varataan.

Takuu ja huolto

Philips myöntää tälle laitteelle **yhden vuoden** takuun ostopäivästä lukien. Takuu koskee raaka-aine- ja valmistusvikoja ja korvaa osa- ja työkuustannukset. Vian sattuessa käänny valtuutetun Philips-myyjän puoleen. Takuu edellyttää todistusta (esim. täytetty takuukortti tai ostokuitti) siitä, että takuu-aikaa on vielä jäljellä. Takuu ei ole voimassa, mikäli laitetta on käsitelty tai käytetty väärin tai laitetta ovat korjanneet asiantunteemattomat henkilöt. Huolto (takuun aikana ja sen jälkeen) toimii kaikissa niissä maissa, joissa Philips markkinoi laitetta virallisesti. Maissa, joissa Philips ei markkinoi kyseistä laitetta, paikallinen huolto kyllä huoltaa laitteen, vaikka oikeiden varaosien mahdollinen puuttuminen voi aiheuttaa viivytystä.

Ota tarvittaessa yhteys:

Oy Philips Ab
Asiakaspalvelu
puh. (90) 5026 230

tai

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE GRONINGEN,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

