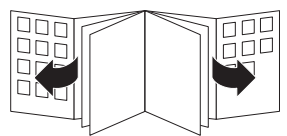


Comfort

HD6115, HD6112, HD6111



PHILIPS



ENGLISH 6

DEUTSCH 14

FRANÇAIS 22

NEDERLANDS 31

ESPAÑOL 39

ITALIANO 48

PORTUGUÊS 56

NORSK 64

SVENSKA 72

SUOMI 80

DANSK 88

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 96

TÜRKÇE 106

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring your new Philips Comfort Plus fryer. Your new fryer allows you to fry all kinds of food safely and easily.

General description

- A** Lid
- B** Frying basket
- C** Temperature control
- D** Temperature light
- E** Lid release lever
- F** Handle release slide
- G** Cord
- H** Cord storage compartment
- I** Timer (HD6115 only)
- J** Pour-out system

Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.
- Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off its heat.

- ▶ If the fryer doesn't work anymore, let the oil or fat cool down and turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparing for use

1 Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you wish to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.

2 Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the MAX indication on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 1).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid).

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

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

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

Using the appliance

Frying

Be careful: hot steam will escape from the filter in the lid during frying.

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 3).

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

2 Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 4).

The temperature light goes on.

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.

8 ENGLISH

- When the temperature light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.

▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

3 Fold out the handle of the basket (fig. 5).

4 Open the lid by pulling the release lever. The lid will open automatically (fig. 6).

5 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 7).

▶ For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	800 g
Recommended quantity for best result	600 g	450 g

6 Put the basket in the fryer (fig. 8).

7 Close the lid.

8 HD6115 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

9 Move the release slide of the basket handle towards you and carefully fold the handle against the fryer (fig. 9).

▶ *For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the table at the end of these instructions for use.*

▶ *For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.*

Timer (HD6115 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes.

The set time will become visible on the display.

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

- The maximum time that can be set is 99 minutes.

- A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.

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

3 If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.

4 When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

- 1** Fold out the handle of the basket (fig. 5).
- 2** Open the lid by pulling the lid release lever (fig. 6).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.
- 3** Carefully remove the basket from the fryer.
 - ▶ If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 4** Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 30 minutes.

- ▶ *If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.*
- ▶ *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Pull the lid release lever to open the lid.
- 2** Then lift the lid off the appliance.
The pour-out system will become visible.
- 3** Remove the frying basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 10).
- 4** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 5** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
Do not immerse the complete fryer housing in water.
- 6** Clean the lid and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

The lid with the permanent anti-grease filter can be cleaned thoroughly in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

Dishwasher-proof parts

- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket

10 ENGLISH

Changing oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below.

If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed. If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.

- ▶ Never use the same oil longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- ▶ Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- ▶ Never mix different types of oil or fat.
- ▶ Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. If applicable, you can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of it in accordance with the regulations in your country.

Storage

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

Frying tips

For an overview of preparation times and frying temperatures, see the table at the end of these instructions for use.

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This will prevent them from sticking to each other during frying.
 - ▶ *Dry the sticks thoroughly.*
- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before frying them for the second time.

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

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

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures).
- Select the frying temperature indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 175°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

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

The oil or fat will now have a neutral taste again.

Environment

- ▶ Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 11).

Remove the battery of the timer (HD6115 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel.
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
The food contains too much moisture.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Preparation times and temperature settings

The table below indicates how much of a particular type of food you can prepare at one time and which frying temperature and preparation time you should select. If the instructions on the package of the food to be prepared differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

Temperature	Type of food	Recommended quantity per batch	Frying time (minutes) fresh or (partly) defrosted food	Frying time (minutes) frozen food
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)	-
	Fresh fish	450g	5-7	-
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	4 pieces	3-4	4-5
	Vegetable fritters (mushrooms, cauliflower)	8-10 pieces	2-3	-
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	5-8	-
	Frozen French fries	450 g	-	5-6
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
	Chinese spring rolls	2-3 pieces	6-7	10-12
180°C	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces	5-6	8-10
	Chicken nuggets	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5
	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
190°C	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

*) Also see 'Frying tips' for the preparation of home-made French fries.

Introduction

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Philips Comfort Plus Fritteuse. Mit dieser Fritteuse können Sie die verschiedensten Lebensmittel sicher und einfach frittieren.

Allgemeine Beschreibung

- A** Deckel
- B** Frittierkorb
- C** Temperaturregler
- D** Temperatur-Kontrolllampe
- E** Deckelentriegelung
- F** Handgriffentriegelung
- G** Netzkabel
- H** Kabelfach
- I** Timer (nur HD6115)
- J** Ausgießvorrichtung

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihr Garantieanspruch erlischt.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- Das Gerätegehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie genügend abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit Öl/Fett gefüllt haben. Füllen Sie Öl/Fett immer bis zwischen die beiden Markierungen an der Innenseite der Frittierwanne ein.
- Beim Frittieren dringt heißer Dampf durch den Filter nach außen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf. Seien Sie auch beim Öffnen des Deckels vorsichtig.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät wurde für den Privatgebrauch entwickelt. Wird das Gerät unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder unter Missachtung dieser Bedienungsanleitung eingesetzt, erlischt die Garantie. Philips übernimmt dann keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.
- Frittieren Sie die Nahrungsmittel goldgelb statt dunkel braun und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175° C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

Der automatische Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Gefahr einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Der Überhitzungsschutz wird beispielsweise ausgelöst, wenn sich nicht genügend Öl in der Fritteuse befindet oder wenn feste Fette geschmolzen werden, da das Heizelement in diesem Fall die Wärme nicht abgeben kann.

- ▶ Sollte das Gerät nicht mehr funktionieren, lassen Sie das Öl/Fett abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Philips Service-Center.

Vorbereitung zum Gebrauch

- 1** Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.

Wenn Sie die Fritteuse auf einen Herd stellen, müssen alle Herdplatten ausgeschaltet und kalt sein.

- 2** Füllen Sie die trockene Fritteuse mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett bis zur MAX-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne (im Abschnitt "Frittieröle und -fette" finden Sie weitere Hinweise zur Verwendung von festem Fett) (Abbildung 1).

	Öl/Flüssigfett	Festes Fett
Min.	1,8 Liter	1500 g
Max.	2 Liter	1700 g

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl-/Fettsorten.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden, vorzugsweise pflanzliches Öl, das reich ist an ungesättigten Fettsäuren, z. B. Linolsäure.

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

- 1** Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.
- 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam in die Frittierwanne.
- 3** Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4** Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abbildung 2).
Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Der Gebrauch des Geräts

Frittieren

Vorsicht: Beim Frittieren tritt heißer Dampf durch den Filter im Deckel aus.

- 1** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abbildung 3).

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

16 DEUTSCH

2 Stellen Sie den Temperaturregler auf die empfohlene Temperatur (160-190° C) (Abbildung 4). Die Temperaturkontrolllampe leuchtet.

- Informationen zur geeigneten Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
 - Das Öl/Fett hat nach 10 bis 15 Minuten die eingestellte Temperatur erreicht.
 - Wenn die Temperaturkontrolllampe eine Zeit lang nicht leuchtet, hat das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Sie können den Korb in der Fritteuse lassen, während das Öl/Fett erhitzt wird.

3 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abbildung 5).

4 Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen der Verriegelung. Der Deckel öffnet sich automatisch (Abbildung 6).

5 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abbildung 7).

► Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die unten aufgeführten Höchstmengen nicht überschreiten.

	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes-Frites
Höchstmenge	1000 g	800 g
Empfohlene Menge	600 g	450 g

6 Senken Sie den Korb in die Fritteuse (Abbildung 8).

7 Schließen Sie den Deckel.

8 Nur HD6115: Stellen Sie die empfohlene Frittierdauer ein (siehe den Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).

Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.

9 Ziehen Sie die Verriegelung des Korbgriffs zu sich und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (Abbildung 9).

- Halten Sie sich an die Zubereitungszeit auf der Verpackung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.
- Heben Sie den Korb einige Male aus dem Öl oder Fett und schwenken Sie ihn vorsichtig, damit das Frittiergut gleichmäßig goldbraun wird.

Timer (nur HD6115)

Der Timer signalisiert das Ende der Frittierdauer, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus!

Einstellen des Timers

1 Drücken Sie die Timer-Taste zum Einstellen der Frittierdauer in Minuten. Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display.

2 Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, damit die Minuten schneller durchlaufen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierdauer angezeigt wird.

- Sie können maximal 99 Minuten einstellen.
- Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, beginnt der Countdown der verbleibenden Zeit.
- Die verbleibende Zeit wird auf dem Display blinkend angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

- 3** Eine falsche Einstellung lässt sich korrigieren, sobald die Anzeige blinkt und der Countdown beginnt. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die Anzeige "00" erscheint. Jetzt können Sie die korrekte Frittierzeit eingeben.
- 4** Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein Tonsignal. Nach 10 Sekunden wird das Tonsignal wiederholt. Sie können das Tonsignal beenden, indem Sie die Timer-Taste drücken.

Nach dem Frittieren

- 1** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abbildung 5).
- 2** Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen am Entriegelungshebel (Abbildung 6).
Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!
- 3** Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
 - ▶ Schwenken Sie den Korb gegebenenfalls über der Fritteuse, um überschüssiges Öl oder Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiergut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.
- 4** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist. Das dauert ca. 30 Minuten.

- ▶ Benutzen Sie die Fritteuse nur selten, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entnehmen und in fest verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahren. Gießen Sie das Öl bzw. Fett durch ein feines Sieb in den Aufbewahrungsbehälter, um Nahrungsmittelpartikel zu entfernen. Entnehmen Sie den Korb, bevor Sie das Fett ausgießen.
- ▶ Enthält die Fritteuse festes Fett, lassen Sie es in der Fritteuse erstarren und lagern Sie die Fritteuse mit dem erkalteten Fett (siehe im Kapitel "Vorbereitung zum Gebrauch" den Abschnitt "Frittieröle und -fette").

Reinigung

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

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

- 1** Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen am Entriegelungshebel.
- 2** Heben Sie dann den Deckel vom Gerät.
Der Ausgießer wird sichtbar.
- 3** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus (Abbildung 10).
- 4** Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie etwas Spülmittel aufgetragen haben, oder mit Haushaltspapier.
- 5** Reinigen Sie die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
Tauchen Sie nicht das komplette Gehäuse in Wasser.
- 6** Reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 7** Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

18 DEUTSCH

Reinigen des Dauerfilters

Der Deckel mit dem Dauerfilter kann im Geschirrspüler oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Für den Geschirrspüler geeignete Teile

- Deckel mit Dauerfilter
- Korb

Auswechseln des Öls oder Fetts

Da Öle und Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, müssen Sie die Füllung der Fritteuse regelmäßig austauschen. Beachten Sie dazu die folgende Anleitung: Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites zu und geben Sie das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, können Sie es ca. 10 bis 12 Mal verwenden, bevor es ausgetauscht werden muss. Wird das Gerät zum Frittieren eiweißhaltiger Speisen (z. B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Öl/Fett häufiger erneuert werden.

- Benutzen Sie dasselbe Öl nie länger als 6 Monate und beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.
- Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.
- Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

Gießen Sie verbrauchtes Öl oder Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter: Feste Fette lassen Sie zunächst in der Fritteuse erstarren (entnehmen Sie zuvor den Korb). Entfernen Sie es dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter bzw. die Zeitung dann in den Restmüll (nicht zu kompostierbaren Abfällen) oder entsorgen Sie den Müll unter Einhaltung der in Ihrer Region gültigen Vorschriften.

Aufbewahrung

- 1 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.
- 2 Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung.
- 3 Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an.

Hinweise für das Frittieren

Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Selbst zubereitete Pommes-Frites

Die schmackhaftesten und knusprigsten Pommes-Frites erhalten Sie auf die folgende Weise:

- 1 Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.
Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.
 - ▶ Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.
- 2 Frittieren Sie die Pommes-Frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160° C, dann 5-8 Minuten bei 175° C.

- 3** Geben sie die Pommes-Frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie gut durch. Lassen Sie die Pommes-Frites vor dem zweiten Frittiergang abkühlen.

Tiefkühlgut

Tiefgefrorene Pommes frites sind vorfrittiert; deshalb brauchen Sie nur einmal frittiert zu werden. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nahrungsmittel, die aus dem Tiefkühlfach (-16 bis -18° C) in die Fritteuse gegeben werden, kühlen das Öl bzw. Fett deutlich ab. Da das Frittiertgut dann nicht sofort versiegelt wird, saugt es eventuell zu viel Öl oder Fett auf.

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriertgut vor der Verarbeitung bei Zimmertemperatur auftauen.
- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiertgut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die Tabelle mit den Zubereitungszeiten und -temperaturen).
- Stellen Sie die Frittiertemperatur ein, die in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiertguts angegeben ist. Wenn keine Temperaturempfehlung vorliegt, wählen Sie die Einstellung 175° C.
- Senken Sie das Frittiertgut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

Unerwünschter Beigeschmack

Bestimmte Nahrungsmittel (insbesondere Fisch) können zu einem unangenehmen Geruch des Öls oder Fetts führen. Sie können diese Gerüche folgendermaßen neutralisieren:

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

Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 11).

Nur HD6115: Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer, bevor Sie das Gerät entsorgen.

- 1** Öffnen Sie das Batteriefach mit einem flachen Schraubendreher.
- 2** Entnehmen Sie die Batterie. Entsorgen Sie diese nicht im Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle ab.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Problembeseitigung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service Center zwecks Austausch der Sicherung.
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Öl oder Fett aus. Sieben Sie das Öl oder Fett regelmäßig, damit es länger frisch bleibt.
	Das Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht durch den Filter; sondern an anderen Stellen.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist.
	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass die Frittierwanne nicht über die Höchstmarkierung mit Öl bzw. Fett gefüllt wird.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Frittieren Sie nie mehr als die in der Tabelle angegebene Menge auf einmal.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.

Frittierdauer und Temperatureinstellungen

Die folgende Tabelle gibt die Frittiertemperaturen, Zubereitungszeiten und Höchstmengen für verschiedene Lebensmittel an.

Weichen die Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung von denen in der Tabelle ab, halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Temperatur	Art der Speise	Empfohlene Menge pro Frittiergang	Frittierzeit in Minuten (frische oder angetaute bzw. aufgetaute Nahrungsmittel)	Frittierzeit in Minuten (gefrorene Nahrungsmittel)
160° C	Hausgemachte Pommes-Frites*), 1. Frittiergang	600 g	4 bis 6 (siehe 175° C in dieser Tabelle zum 2. Frittiergang)	-
	Frischfisch	450 g	5 bis 7	-
170° C	Hähnchen (Schenkel)	3 bis 5 Stück	12 bis 15	15 bis 20
	Käsekroketten	5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
	Mini-Kartoffelpuffer	4 Stück	3 bis 4	4 bis 5
175° C	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	8 bis 10 Stück	2 bis 3	-
	Hausgemachte Pommes-Frites *) 2. Frittiergang	600 g	5 bis 8	-
	Tiefgefrorene Pommes-Frites	450 g	-	5 bis 6
	Kartoffelchips	600 g	3 bis 4	-
180° C	Kartoffelkroketten	4 bis 5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
	Chinesische Frühlingsrollen	2 bis 3 Stück	6 bis 7	10 bis 12
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5 bis 6 Stück	5 bis 6	8 bis 10
	Hähnchen-Nuggets	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Fleischbällchen (klein)	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Muscheln	12 bis 15 Stück	2 bis 3	3 bis 4
	Garnelen	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
190° C	Apfel-Beignets	5 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Auberginen in Scheiben	600 g	3 bis 4	-
	Krapfen	3 bis 4 Stück	5 bis 6	-
	Camembert (paniert)	2 bis 4 Stück	2 bis 3	-
	Wiener Schnitzel	2 Stück	3 bis 4	-

*) Beachten Sie auch den Abschnitt "Hinweise zum Frittieren" mit Informationen zur Zubereitung hausgemachter Pommes frites.

Introduction

Vous venez d'acheter la nouvelle friteuse Comfort Plus de Philips et nous vous en remercions. Grâce à elle, vous allez pouvoir préparer toutes sortes de délicieuses fritures le plus aisément du monde et en toute sécurité !

Description générale

- A** Couvercle
- B** Panier
- C** Thermostat
- D** Voyant de la température
- E** Manette de déverrouillage du couvercle
- F** Manette de déverrouillage de la poignée
- G** Cordon d'alimentation
- H** Compartiment du cordon
- I** Minuteur (modèle HD6115 uniquement)
- J** Système de vidange

Important

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

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement à une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.
- ▶ Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- ▶ Nettoyez soigneusement les éléments de la friteuse avant la première utilisation (voir le chapitre « Entretien »). Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- ▶ Ne plongez jamais le corps de la friteuse (qui contient des composants électriques et la résistance) dans l'eau et ne le passez jamais sous le robinet.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Attendez que la friteuse ait suffisamment refroidi avant de la déplacer.
- ▶ N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de matière grasse. Assurez-vous que le niveau d'huile ou de matière grasse est toujours compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- ▶ De la vapeur brûlante s'échappe à travers le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel la friteuse est posée.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée ou à des fins (semi-)professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité pour les dégâts occasionnés.
- ▶ Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).

Dispositif anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un disjoncteur qui coupe l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Celui-ci peut se déclencher si le niveau d'huile ou de matière grasse dans la friteuse est insuffisant ou lorsque des blocs de graisse sont mis à fondre, ce qui empêche la résistance de diffuser sa chaleur.

- ▶ Si la friteuse ne fonctionne plus, laissez l'huile ou la matière grasse refroidir et contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Avant l'utilisation

1 Posez l'appareil sur un plan horizontal stable, hors de portée des enfants.
Si vous voulez placer la friteuse sur une plaque de cuisson, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et refroidies.

2 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou un corps gras fondu jusqu'au repère MAX (consultez les instructions relatives à l'utilisation de graisse solide à la section « Huile et graisse ») (fig. 1).

	Huile/graisse	Graisse solide
Min.	1,8 l	l 500 g
Quantité	2 l	l 700 g

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes !

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

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

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

Utilisation de l'appareil

Friture

Attention : de la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson.

- 1** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale (fig. 3).
Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (160-190 °C) (fig. 4).

Le voyant de la température s'allume.

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou consultez le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
 - L'huile ou la matière grasse parvient à la bonne température au bout de 10 à 15 minutes.
 - Lorsque le voyant de la température reste éteint pendant un certain laps de temps, cela signifie que l'huile ou la matière grasse a atteint la température sélectionnée.
- Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

3 Déployez la poignée du panier (fig. 5).**4 Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 6).****5 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier (fig. 7).**

- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en respectant les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Pommes frites maison	Frites surgelées
Quantité maximale	1 000 g	800 g
Quantité recommandée pour le meilleur résultat	600 g	450 g

6 Placez le panier dans la friteuse (fig. 8).**7 Fermez le couvercle.****8 Modèle HD6115 uniquement - Réglez la température nécessaire (voir la section «Minuteur» de ce chapitre).**

La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

9 Tirez la manette de déverrouillage de la poignée du panier vers vous et rabattez doucement la poignée contre la friteuse (fig. 9).

- Pour obtenir les meilleurs résultats, respectez le temps de préparation recommandé sur l'emballage des aliments à frire ou consultez le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
- Pour obtenir une friture uniformément dorée, sortez le panier de l'huile ou de la graisse et agitez-le doucement plusieurs fois en cours de cuisson.

Minuteur (modèle HD6115 uniquement)

Le minuteur affiche la fin du temps de cuisson mais N'ARRÊTE PAS l'appareil.

Réglage du minuteur**1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide de la touche du minuteur.**

Le temps réglé s'affichera à l'écran.

2 Si vous maintenez la touche enfoncée, les minutes défilent rapidement. Relâchez-la lorsque le temps de cuisson désiré s'affiche.

- La période maximale programmable est de 99 minutes.
- Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
- Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

- 3** Si le temps programmé n'est pas correct, vous pouvez l'effacer en appuyant 2 secondes sur la touche du minuteur au moment où le compte à rebours commence (c'est-à-dire, dès que le temps se met à clignoter). Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran indique 00. Vous pouvez maintenant programmer le temps de cuisson correct.
- 4** À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche du minuteur.

Après la cuisson

- 1** Déployez la poignée du panier (fig. 5).
- 2** Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage (fig. 6).
Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.
- 3** Sortez doucement le panier de la friteuse.
- ▶** Le cas échéant, secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse. Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).
- 4** Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c.-à-d. environ 30 minutes, avant de déplacer la friteuse.

- ▶** Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Profitez du transvasement pour débarrasser l'huile ou la matière grasse des résidus alimentaires en la filtrant dans un fin tamis. Enlevez le panier avant de vider la cuve.
- ▶** Si vous utilisez de la graisse, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre « Avant l'utilisation », « Huile et graisse »).

Nettoyage

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.

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

- 1** Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage.
- 2** Enlevez le couvercle de l'appareil.
Le système de vidange est visible.
- 3** Retirez le panier de la friteuse et transvasez l'huile ou la matière grasse (fig. 10).
- 4** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.
- 5** Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau.
- 6** Nettoyez le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 7** Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Nettoyage du filtre anti-graisse permanent

Nettoyez soigneusement le couvercle avec filtre anti-graisse permanent dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couverture avec filtre anti-graisse permanent
- Panier

Changement de l'huile ou de la graisse

L'huile et la matière grasse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Aussi est-il conseillé d'en changer régulièrement. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après.

Si vous employez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser 10 à 12 fois avant de devoir la remplacer. Si vous employez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (viande ou poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.

- N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois et respectez toujours les indications de l'emballage.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.
- Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
- Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Mise au rebut de l'huile ou de la graisse usagée

Transvasez l'huile ou la graisse liquide dans sa bouteille en plastique d'origine (avec bouchon). Vous pouvez laisser la graisse se solidifier dans la friteuse (pensez à enlever le panier), puis vider la cuve à la spatule et emballer la graisse dans un journal. Selon le cas, la bouteille ou le journal pourra être déposé dans le récipient destiné aux déchets non compostables (pas dans celle des compostables) ou éliminé conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.

Rangement

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

Conseils culinaires

Le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi indique les températures et temps de cuisson recommandés.

Pommes frites maison

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

- 1 Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.
Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
 - ▶ Séchez-les bien.
- 2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes.
- 3 Placez les frites dans un plat et secouez-les. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

Surgelés

Les frites surgelées sont précuites. Vous n'avez plus qu'à les passer une fois dans la friteuse en respectant les indications de l'emballage.

Un aliment congelé (-16 à -18 °C) va refroidir considérablement l'huile ou la graisse dans laquelle il est plongé. D'autre part, n'étant pas directement saisi, il risque d'absorber un excès d'huile ou de graisse.

Les instructions suivantes permettent d'éviter cela :

- Laissez de préférence décongeler les aliments à température ambiante avant de les frire.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse (consultez le tableau des températures et des temps de cuisson recommandés).
- Sélectionnez la température de friture recommandée dans le tableau de ce mode d'emploi ou indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire. En l'absence d'instructions, sélectionnez une température de 175 °C.
- Plongez très doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car le contact avec les surgelés peut faire bouillonner violemment l'huile ou la graisse chaude.

Goûts désagréables

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

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

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

Environnement

- ▶ **Lorsqu'il ne fonctionne plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).**

Retirez la pile du minuteur (modèle HD6115 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut.

- 1** Utilisez un petit tournevis à lame plate pour enlever le bloc de commande du minuteur.
- 2** Retirez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères ordinaires, mais déposez-la dans un point de collecte officiel.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas frit assez longtemps.	Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau de ce mode d'emploi pour savoir si la température et/ou le temps de cuisson sélectionnés conviennent. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau.
	L'huile ou la graisse ne parvient pas à température.	Le fusible thermique a probablement sauté, entraînant la coupure de l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la matière grasse. Filtrez régulièrement l'huile ou la matière grasse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments contiennent trop d'humidité.	Séchez complètement les aliments avant de commencer à frire et respectez les indications de cuisson de ce mode d'emploi.
	Trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop d'humidité.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.

Températures et temps de préparation recommandés

Le tableau ci-dessous indique la quantité par type d'aliment qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

Si les indications figurant sur l'emballage des aliments diffèrent de celles du tableau, suivez toujours celles de l'emballage.

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
160 °C	Pommes frites maison *) 1re étape de cuisson	600 g	4-6 (voir 175 °C dans ce tableau pour instructions sur la 2e étape)	-
	Poisson frais	450 g	5-7	-
170 °C	Poulet (pilons)	3-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4-5	6-7
	Mini-galettes de pommes de terre	4 pièces	3-4	4-5
	Beignets de légumes (par ex. champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-
175 °C	Pommes frites maison*) 2e étape de cuisson	600 g	5-8	-
	Frites surgelées	450 g	-	5-6
	Chips (très fines tranches de pommes de terre)	600 g	3-4	-
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	4-5	6-7
	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	10-12
180 °C	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	8-10
	Pépites de poulet	8-10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5
	Beignets de pomme	5 pièces	3-4	4-5

*) Voir également « Conseils culinaires » pour la cuisson des pommes frites faites maison.

30 FRANÇAIS

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
190 °C	Aubergines (tranches)	600 g	3-4	-
	Beignets	3-4 pièces	5-6	-
	Camembert (chapelure)	2-4 pièces	2-3	-
	Escalope viennoise	2 pièces	3-4	-

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Philips Comfort Plus friteuse. Met deze friteuse kunt u allerlei soorten etenswaren veilig en gemakkelijk frituren.

Algemene beschrijving

- A** Deksel
- B** Frituurmand
- C** Temperatuurregelaar
- D** Temperatuurlampje
- E** Dekselontgrendelknop
- F** Ontgrendelschuif voor handgreep
- G** Netsnoer
- H** Snoeropbergruimte
- I** Timer (alleen HD6115)
- J** Uitschensysteem

Belangrijk

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

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel hem ook niet af onder de kraan.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Verplaats de friteuse niet voordat deze voldoende is afgekoeld.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet heeft gevuld. Zorg ervoor dat de friteuse altijd gevuld is tot een niveau tussen de twee maatstreepjes aan de binnenkant van de binnenpan.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houdt uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes! Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het oververhit raakt. Dit kan gebeuren als er onvoldoende olie of vet in de friteuse zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuse worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.

- D Als het apparaat niet meer werkt, laat dan de olie of het vet afkoelen en neem contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond buiten het bereik van kinderen.

Als u de friteuse op het fornuis wilt zetten, zorg er dan voor dat alle gaspitten of elektrische kookplaten uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

- 2 Vul de droge friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de MAX-aanduiding in de binnenpan (zie instructies voor het gebruik van vast frituurvet onder het kopje 'Olie en vet') (fig. 1).

	Olie/vloeibaar frituurvet	Vast frituurvet
Min.	1,8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet!

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur).

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

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

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

Gebruik

Frituren

Pas op: tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

- 1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 3).

Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

2 Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (160-190°C) (fig. 4).

Het temperatuurlampje gaat aan.

- Raadpleeg voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.
 - De olie of het vet zal in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit worden.
 - De olie of het vet heeft de ingestelde temperatuur bereikt wanneer het temperatuurlampje enige tijd uit blijft.
- ▶ U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.

3 Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 5).

4 Open het deksel door aan de dekselontgrendelknop te trekken. Het deksel komt automatisch omhoog (fig. 6).

5 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 7).

▶ Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de onderstaande tabel niet te overschrijden.

	Verse frites	Diepvriesfrites
Max. hoeveelheid	1000 g	800 g
Aangeraden hoeveelheid voor het beste resultaat	600 g	450 g

6 Zet de frituurmand in de friteuse (fig. 8).

7 Sluit het deksel.

8 Alleen HD61 I5: Stel de vereiste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).

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

9 Beweeg de ontgrendelschuif van de handgreep naar u toe en klap de handgreep voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (fig. 9).

- ▶ Houdt u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijd die vermeld staat in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor een goed eindresultaat.
- ▶ Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.

Timer (alleen HD61 I5)

De timer geeft aan dat de ingestelde frituurtijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit!

De timer instellen

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

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het gewenste aantal minuten snel in te stellen. Laat de knop los op het moment dat de juiste tijd op het display verschijnt.

- De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
- Enkele seconden nadat u de timer heeft ingesteld, begint deze af te tellen.
- Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

- 3** Als de ingestelde tijd niet juist is, dan kunt u deze wissen door de timerknop twee seconden in te drukken op het moment dat de timer met aftellen begint (d.w.z. wanneer de ingestelde tijd begint te knipperen). Houd de knop ingedrukt totdat '00' op het display verschijnt. U kunt nu de frituurtijd opnieuw instellen.
- 4** Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de timerknop te drukken.

Na het frituren

- 1** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 5).
- 2** Open het deksel door aan de ontgrendelknop te trekken (fig. 6).
Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.
- 3** Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.
- 4** Schud zonnodig de frituurmand boven de friteuse om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.
- 4** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Verplaats de friteuse niet voordat de olie of het vet goed is afgekoeld. Dit duurt ongeveer 30 minuten.

- ▶ *Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de afgekoelde olie of het afgekoelde vloeibare vet in goed afgesloten flessen te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats. Giet de olie of het vet door een fijne zeef in de flessen om voedseldeeltjes te verwijderen. Verwijder de frituurmand voordat u de binnenpan gaat legen.*
- ▶ *Als de friteuse vast frituurvet bevat, laat het vet dan eerst stollen en berg de friteuse daarna op met het vet erin (zie 'Olie en vet' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').*

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

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

- 1** Open het deksel door aan de ontgrendelknop te trekken.
- 2** Til het deksel daarna van het apparaat af.
Het uitschenksysteem wordt zichtbaar.
- 3** Verwijder de frituurmand uit de friteuse en giet de olie of het vet uit het apparaat (fig. 10).
- 4** Reinig de behuizing met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 5** Reinig de binnenpan met warm water en een beetje afwasmiddel.
Dompel de behuizing met binnenpan nooit in water.
- 6** Reinig het deksel en de frituurmand in heet water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 7** Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Het permanente anti-vet filter schoonmaken

Het deksel met het anti-vet filter kunt u grondig reinigen in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel met permanent anti-vet filter
- Frituurmand

Olie of vet verversen

Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververscht. Houdt u hierbij aan de volgende richtlijnen:

Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, dan kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken voordat verversing nodig is. Als u voornamelijk eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt, vervang de olie of het vet dan vaker.

- ▶ **Gebruik dezelfde olie of hetzelfde vet nooit langer dan 6 maanden en volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.**
- ▶ **Voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.**
- ▶ **Meng nooit verschillende soorten olie of vet.**
- ▶ **Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.**

Olie of vet weggooien

Giet gebruikte olie of gebruikt vloeibaar vet terug in de originele (hersluitbare) plastic flessen. Gebruikt vast vet kunt u afvoeren door het eerst in de friteuse te laten stollen (zonder de frituurmand erin) en het vervolgens met een spatel uit de friteuse te scheppen en in een krant te verpakken. De flessen olie of vloeibaar vet of de krant met vast vet kunt u deponeren in de container voor restafval (niet in de biobak) of afvoeren volgens de lokale voorschriften.

Opbergen

- 1** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2** Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder.
- 3** Til de friteuse op aan de handgrepen om hem weg te zetten.

Frituurtips

Zie voor bereidingstijden en temperatuurinstellingen de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** **Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.** Hiermee voorkomt u dat de reepjes aan elkaar gaan plakken.
 - ▶ *Droog de reepjes goed af.*
- 2** **Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.**
- 3** **Doe de frites in een kom en schud ze om. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.**

Diepgevroren etenswaren

Diepgevroren frites zijn al voorgefrituurd. U hoeft ze dus slechts één keer volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking te frituren.

Etenswaren uit de diepvries (-16 tot -18°C) koelen de olie of het vet sterk af. Omdat ze niet direct dichtschroeien kunnen ze bovendien veel olie of vet absorberen.

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Laat diepgevroren etenswaren bij voorkeur bij kamertemperatuur ontdooien voordat u ze gaat frituren.
- Schud zorgvuldig ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (zie tabel met bereidingstijden en temperaturen).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 175°C in.
- Laat de frituurmand zeer voorzichtig in de olie of het vet zakken, omdat bevroren etenswaren de olie of het vet zeer heftig kunnen doen bruisen.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. U kunt het volgende doen om dit te verhelpen:

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

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

Milieu

- 1** Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 11).

Verwijder de batterij van de timer (alleen HD6115) wanneer u het apparaat afdankt.

- 1** Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om het timerpaneel te verwijderen.
- 2** Verwijder de batterij. Gooi de batterij niet met het normale huisvuil weg, maar lever deze in bij een officieel aangewezen inzamelingspunt.

Garantie & service

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde bereidingstemperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste stand.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de tabel aangegeven hoeveelheid.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan gesprongen zijn, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Raadpleeg uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed dicht zit.
	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse de maximum aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de tabel aangegeven hoeveelheid.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

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

Als op de verpakking van de te frituren etenswaren afwijkende aanwijzingen worden gegeven, volg deze dan in alle gevallen op.

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid per frituurbeurt	Frituurtijd (in minuten) voor verse of (gedeeltelijk) ontdooide etenswaren	Frituurtijd (in minuten) voor bevroren etenswaren
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	4-6 (ga naar 175°C in deze tabel voor instructies omtrent de 2e frituurbeurt)	-
	Verse vis	450 g	5-7	-
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5 stuks	4-5	6-7
	Rösti pannenkoekjes	4 stuks	3-4	4-5
175°C	Groentebeignets (bijv. champignons of bloemkool)	8-10 stuks	2-3	-
	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	5-8	-
180°C	Diepvriesfrites	450 g	-	5-6
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g	3-4	-
	Aardappelkroketten	4-5 stuks	4-5	6-7
180°C	Loempia's	2-3 stuks	6-7	10-12
	Vietnamese loempia's	5-6 stuks	5-6	8-10
	Kipnuggets	8-10 stuks	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stuks	3-4	4-5
	Gehaktballetjes (klein)	8-10 stuks	3-4	4-5
	Mosselen	12-15 stuks	2-3	3-4
	Garnalen	8-10 stuks	3-4	4-5
	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5
190°C	Aubergine (schijfjes)	600 g	3-4	-
	Donuts	3-4 stuks	5-6	-
	Camembert (gepaneerd)	2-4 stuks	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 stuks	3-4	-

*) Zie ook 'Frituurtips' voor het bereiden van verse frites.

Introducción

Estimado cliente: enhorabuena por adquirir la nueva freidora Comfort Plus de Philips. Su nueva freidora le permitirá freír todo tipo de alimentos de manera fácil y segura.

Descripción general

- A** Tapa
- B** Cesta
- C** Control de temperatura
- D** Piloto de temperatura
- E** Palanca de apertura de la tapa
- F** Botón deslizante de liberación del mango
- G** Cable
- H** Compartimento de recogida del cable
- I** Temporizador (sólo HD6115)
- J** Sistema de vaciado

Importante

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

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un servicio de asistencia técnica autorizado por Philips o personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado por Philips para que lo examinen o lo reparen. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo 'Limpieza'). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave bajo el grifo, ya que contiene piezas eléctricas y el elemento calefactor.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora esté siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y el rostro a una distancia de seguridad del vapor. Cuando abra la tapa, tenga cuidado con el vapor caliente.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, para fines (semi)profesionales o de un modo que no se adecue a las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y quite los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

Disyuntor de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor de seguridad que desconecta el aparato si éste se calienta en exceso. Esto podría ocurrir si no hay suficiente aceite o grasa en la freidora o si se están derritiendo bloques de grasa sólida, lo que impedirá que el elemento de calor desprenda su calor.

- Si el aparato no funciona, deje enfriar el aceite o la grasa y diríjase a su distribuidor Philips o a un servicio de asistencia técnica autorizado por Philips.

Cómo preparar el aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.

Si desea colocar la freidora sobre el fogón, asegúrese de que los fuegos estén apagados y fríos.

- Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación MAX del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 1).

	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	1,8 l	1.500 g
Máx.	2 l	1.700 g

Aceite y grasa

No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (como el ácido linoléico).

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

- Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional.
- Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.
- Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
- Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo (fig. 2).

Tenga cuidado de no dañar la cubeta con el tenedor.

Cómo usar el aparato

Cómo freír

Tenga cuidado: al freír saldrá vapor del filtro situado en la tapa.

- Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a la red (fig. 3). Asegúrese de que el cable de red no toque las piezas calientes del aparato.

- Coloque el control de temperatura a la temperatura deseada (160-190°C) (fig. 4). Se iluminará el piloto de temperatura.

- Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.

- El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.
- Cuando el piloto de temperatura se apague durante un tiempo, el aceite o la grasa habrán alcanzado la temperatura seleccionada.

► *Puede dejar la cesta dentro de la freidora mientras se está calentando el aceite o la grasa.*

3 Despliegue el mango de la cesta (fig. 5).

4 Abra la tapa tirando de la palanca de apertura. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 6).

5 Saque la cesta de la freidora y ponga en ella los alimentos que va a freír (fig. 7).

► Para obtener un mejor resultado, le aconsejamos que no supere las cantidades máximas mencionadas a continuación.

	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.000 g	800 g
Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	600 g	450 g

6 Coloque la cesta en la freidora (fig. 8).

7 Cierre la tapa.

8 Sólo modelo HD6115: Programe el tiempo de fritura necesario (consulte la sección 'Temporizador' de este apartado).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador:

9 Mueva la corredera de apertura del mango de la cesta hacia usted y, con cuidado, pliegue el mango hacia la freidora (fig. 9).

- *Para obtener un buen resultado, respete el tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o los tiempos de preparación mencionados en la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.*
- *Para que los alimentos queden dorados y uniformes, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está freyendo y sacuda suavemente el contenido.*

Temporizador (sólo modelo HD6115)

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

Cómo programar el temporizador

1 Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos.

El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

2 Mantenga el botón pulsado, para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando llegue al tiempo de fritura deseado.

- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.
- Unos segundos después de haber ajustado el tiempo de fritura empezará la cuenta atrás.
- A medida que se va descontando el tiempo, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.

3 Si el tiempo seleccionado no es el correcto, puede borrarlo pulsando durante dos segundos el botón del temporizador justo cuando éste comience la cuenta atrás (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón pulsado hasta que en la pantalla aparezca '00'. Ahora puede establecer el tiempo correcto de fritura.

- 4** Cuando se alcance el tiempo seleccionado, oirá una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Puede parar la señal sonora pulsando el botón del temporizador.

Después de freír

- 1** Despliegue el mango de la cesta (fig. 5).
- 2** Abra la tapa tirando de la palanca de apertura de la tapa (fig. 6).
Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.
- 3** Saque con cuidado la cesta de la freidora.
- 4** Si fuera necesario, sacuda la cesta sobre la freidora para eliminar el exceso de aceite o de grasa. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o colador con papel que absorba la grasa, como papel de cocina.
- 4** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

No mueva la freidora hasta que no se hayan enfriado lo suficiente el aceite o la grasa, esto tardará aproximadamente 30 minutos.

- ▶ *Si no utiliza la freidora regularmente, le aconsejamos que saque el aceite o la grasa y lo guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío. Al llenar los recipientes, pase el aceite o la grasa por un colador fino para retirar las partículas de alimentos. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta.*
- ▶ *Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde el aparato con la grasa dentro (consulte el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa').*

Limpieza

Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.

No utilice detergentes (líquidos) o materiales de limpieza abrasivos (como estropajos) para limpiar el aparato.

- 1** Presione la palanca de apertura de la tapa para abrir la tapa.
- 2** A continuación, saque la tapa del aparato.
Verá el sistema de vaciado.
- 3** Quite la cesta de la freidora y vacíe el aceite o la grasa (fig. 10).
- 4** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) y/o papel de cocina.
- 5** Limpie la cubeta con agua caliente y un poco de detergente líquido.
No sumerja totalmente la freidora en agua..
- 6** Limpie la tapa y la cesta con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
- 7** Aclare las piezas con agua limpia y séquelas bien.

Cómo limpiar el filtro permanente antigrasa

La tapa con el filtro permanente antigrasa puede lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

- Tapa con el filtro permanente antigrasa
- Cesta

Cambio del aceite o la grasa

Puesto que el aceite y la grasa pierden sus propiedades con rapidez, debe cambiarlos con regularidad. Para hacerlo, siga las siguientes instrucciones.

Si utiliza la freidora principalmente para hacer patatas fritas y si cuele el aceite o la grasa después de cada uso, puede volver a utilizar el aceite o la grasa 10 ó 12 veces antes de que sea necesario cambiarlo. Si utiliza la freidora para freír alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite o la grasa con mayor frecuencia.

- ▶ **No utilice el mismo aceite durante más de 6 meses y siga siempre las instrucciones del paquete.**
- ▶ **No añada nunca aceite nuevo al aceite ya usado. Lo mismo se aplica a la grasa.**
- ▶ **No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.**
- ▶ **Cambie siempre el aceite o la grasa si hace espuma cuando se calienta, si tiene un olor o un sabor muy fuerte o si se pone oscuro y/o espeso.**

Cómo tirar el aceite o grasa usados.

Vierta la grasa líquida o el aceite que ya ha sido utilizado en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Puede deshacerse de la grasa usada si la deja solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior) y después la saca con una espátula y la envuelve en un papel de periódico. Si es aplicable, puede echar el recipiente o el periódico en el cubo de desechos inorgánicos (no en el de desechos orgánicos) o deshacerse del mismo según la normativa de su país.

Cómo guardar el aparato

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas en el aparato y ponga la tapa a la freidora.
- 2** Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija.
- 3** Levante la freidora por las asas.

Consejos para freír

Para ver los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla que aparece al final de estas instrucciones.

Patatas fritas caseras

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

- 1** Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría. Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.
 - ▶ *Seque bien las patatas.*
- 2** Fría dos veces las patatas: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.
- 3** Ponga las patatas en un recipiente y agítelas. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, déjelas que se enfríen.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados ya están precocinados, así que sólo tendrá que freírlos una vez siguiendo las instrucciones del paquete.

Al introducir alimentos sacados del congelador (entre -16 y -18°C) en el aceite, éste se enfría considerablemente. Como los alimentos no se doran en seguida, pueden absorber además demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Preferiblemente, antes de freír deje que los alimentos se descongelen a temperatura ambiente.
- Sacuda con cuidado el hielo y escurra bien el agua secando ligeramente los alimentos a freír.
- No fría grandes cantidades de una sola vez (consulte la tabla pertinente con los tiempos de preparación y las temperaturas).
- Seleccione la temperatura que se menciona en la correspondiente tabla de estas instrucciones de uso o en el paquete del alimento que se va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione la temperatura de 175°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

Cómo eliminar los malos sabores

Determinados tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar al aceite o a la grasa un sabor desagradable. Para neutralizar el sabor del aceite o de la grasa:

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

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

Medio ambiente

- Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 11).

Quite la pila del temporizador (sólo HD6115) antes de desechar el aparato.

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador.
- 2** Saque la pila. No la tire con el resto de la basura doméstica normal, deposítela en un punto de recogida oficial.

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de temperatura en la temperatura correcta.
	Hay demasiada cantidad de alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de estas instrucciones.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El aceite o la grasa no están lo suficientemente calientes.	Puede que se haya fundido el fusible del control de temperatura, haciendo que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato. Dirjase a su distribuidor de Philips o a un servicio de asistencia técnica autorizado por Philips para que sustituyan el fusible.
	El filtro antigrasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido, o métalos en el lavavajillas.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos limpios durante más tiempo.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	No se ha cerrado bien la tapa.	Compruebe si se ha cerrado bien la tapa.
	El filtro antigrasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido, o métalos en el lavavajillas.
Mientras se está friendo, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en las tablas de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

Tiempos de preparación y temperaturas

La siguiente tabla indica la cantidad de un tipo determinado de alimento que puede preparar de una sola vez y qué temperatura y tiempo debe seleccionar:

Si las instrucciones que aparecen en el paquete de los alimentos que se van a freír difieren de las que aparecen en las tablas de estas instrucciones, siga siempre las instrucciones del paquete.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	600 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)	-
	Pescado fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5 piezas	4-5	6-7
	Tortitas de patata	4 piezas	3-4	4-5
	Verdura rebozada (p.ej. champiñones, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	5-8	-
	Patatas fritas congeladas	450 g	-	5-6
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g	3-4	-
	Croquetas de patata	4-5 piezas	4-5	6-7
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas	6-7	10-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas	5-6	8-10
	Nuggets de pollo	8-10 piezas	3-4	4-5
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	12-15 piezas	2-3	3-4
	Gambas	8-10 piezas	3-4	4-5
190°C	Buñuelos de manzana	5 piezas	3-4	4-5
	Berenjena (rodajas)	600 g	3-4	-

*) Consulte también 'Consejos para freír' para ver cómo se hacen las patatas fritas.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
	Rosquillas	3-4 piezas	5-6	-
	Camembert (rallado)	2-4 piezas	2-3	-
	Escalope a la milanesa	2 piezas	3-4	-

Introduzione

Caro Cliente, ci congratuliamo con lei per aver acquistato la nuova friggitrice Philips Comfort Plus. Con questa nuova friggitrice potrà friggere qualsiasi tipo di cibo in modo facile e sicuro.

Descrizione generale

- A** Coperchio
- B** Cestello
- C** Termostato
- D** Spia temperatura
- E** Leva sgancio coperchio
- F** cursore sgancio manico
- G** Cavo
- H** Scomparto per riporre il cavo
- I** Timer (solo HD6115)
- J** Sistema per versare

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- Prima di collegare l'apparecchio controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Collegate l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- Portate sempre l'apparecchio presso un Centro Autorizzato Philips nel caso di controlli o riparazioni. Non cercate di riparare da soli l'apparecchio, per evitare di invalidare la garanzia.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente tutte le parti della friggitrice (vedere il capitolo "Pulizia"). Controllate che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Non immergete mai in acqua né risciacquate sotto il rubinetto i componenti elettrici e l'unità di controllo con la resistenza.
- Togliete sempre la spina dalla presa dopo l'uso. Non spostate la friggitrice prima che si sia sufficientemente raffreddata.
- Non accendete la friggitrice prima di averla riempita con l'olio o il grasso. Riempite la friggitrice con olio o grasso a un livello compreso tra le due indicazioni riportate nella vaschetta interna.
- Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce dal filtro posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso. Fate attenzione anche quando aprite il coperchio.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il piano di lavoro o il tavolo su cui è appoggiato.
- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico. Se viene usato in modo improprio, a scopo professionale o semiprofessionale oppure in modo non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia diverrà nulla e Philips declinerà qualsiasi responsabilità per eventuali danni.
- Friggete i vostri cibi fino a quando sono dorati ma non troppo scuri, e togliete qualsiasi resto bruciacciato! Non frigate cibi ricchi di amido, soprattutto patate e prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilamide).

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un termostato di sicurezza che spegne automaticamente la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo può verificarsi perché non c'è abbastanza olio o grasso nella friggitrice o perché il grasso solido si sta sciogliendo nel cestello, impedendo così alla serpentina di produrre calore.

- Se la friggitrice non funziona, lasciate raffreddare l'olio o il grasso e rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato Philips.

Come preparare l'apparecchio per l'uso

- 1** Appoggiate la friggitrice su una superficie piana, orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.

Se volete appoggiare la friggitrice sui fornelli, controllate che i fuochi siano spenti e freddi.

- 2** Riempite la friggitrice con olio, grasso liquido o grasso solido liquefatto fino all'indicazione MAX posta sul recipiente interno (vedere la sezione "Olio e Grasso" per sapere come usare il grasso solido) (fig. 1).

	olio/grasso liquido	grasso solido
minimo	1,8 l.	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Olio e grasso

Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso!

È consigliabile utilizzare olio o grasso liquido specifici per frittura, preferibilmente ricchi di grassi polinsaturi (come l'acido linoleico).

E' possibile usare grasso solido, ma in questo caso è necessario prestare ancora maggior attenzione per evitare che il grasso possa schizzare e che la serpentina si surriscaldi o venga danneggiata.

- 1** Se desiderate utilizzare nuovi pezzi di grasso, fateli sciogliere lentamente in una padella a fuoco basso.
- 2** Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.
- 3** Riponete la friggitrice contenente il grasso risolidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso diventa molto freddo, potrebbe schizzare una volta sciolto. Per evitare questo problema, praticate alcuni fori con la forchetta nel grasso solidificato (fig. 2).

Fate attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Come usare l'apparecchio

La frittura

Attenzione: durante la frittura dal filtro del coperchio può fuoriuscire del vapore bollente.

- 1** Estraiete tutto il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto e inserite la spina nella presa di corrente (fig. 3).

Controllate che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le parti bollenti della friggitrice.

2 Impostate il termostato sulla temperatura desiderata (160-190°C) (fig. 4).

Si accenderà la spia della temperatura.

- Per sapere qual è la temperatura più indicata, leggete quanto riportato sul confezione del cibo da friggere oppure consultate la tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.
 - L'olio o il grasso impiegheranno circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura selezionata.
 - Quando la spia della temperatura rimane spenta per un po', significa che l'olio o il grasso hanno raggiunto la temperatura preselezionata.
- Durante il riscaldamento dell'olio o del grasso è possibile lasciare il cestello all'interno della friggitrice.

3 Estraete il manico del cestello (fig. 5).**4** Per aprire il coperchio, tirate la leva di sgancio. Il coperchio si aprirà automaticamente (fig. 6).**5** Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo da friggere (fig. 7).

- Per un risultato ottimale, vi consigliamo di non superare le quantità massime riportate qui sotto.

	Come preparare le patatine fritte:	Patatine fritte surgelate
Quantità massima	1000 g	800 g
Quantità consigliata per un risultato ottimale	600 g	450 g

6 Mettete il cestello nella friggitrice (fig. 8).**7** Chiudete il coperchio.**8** Solo mod. HD6115 - Impostate il tempo di frittura desiderato (vedere la sezione "Timer" di questo capitolo).

Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

9 Spostate il cursore di sgancio del manico del cestello verso di voi e piegate il manico verso la friggitrice prestando la massima attenzione (fig. 9).

- Per un ottimo risultato finale, attenetevi ai tempi di preparazione indicati sulla confezione del cibo da friggere oppure ai tempi riportati nella tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.
- Per un fritto dorato e uniforme, sollevate alcune volte il cestello dall'olio o dal grasso e scuotetelo delicatamente durante la frittura.

Timer (solo mod. HD6115)

Il timer indica la fine del tempo di cottura ma NON spegne la friggitrice.

Come impostare il timer**1** Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di frittura espresso in minuti.

Il tempo impostato appare sul display.

2 Tenete premuto il pulsante per aumentare rapidamente il numero di minuti. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di frittura desiderato.

- È possibile impostare fino a 99 minuti.
- Pochi secondi dopo aver impostato il tempo di cottura, il timer inizierà il conto alla rovescia.
- Durante il conto alla rovescia, il numero di minuti restanti lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

- 3** Se il tempo preimpostato non è corretto, potete cancellarlo tenendo premuto il pulsante del timer per 2 secondi nel momento in cui inizia il conto alla rovescia (cioè quando il numero di minuti inizia a lampeggiare). Tenete premuto il pulsante finché non appare '00' sul display. Ora potete impostare il tempo di cottura corretto.
- 4** Al termine del tempo impostato, sentirete un segnale acustico. Dopo 10 secondi il segnale acustico verrà ripetuto. Per spegnere il segnale acustico, premete il pulsante del timer.

Al termine della frittura

- 1** Estraiete il manico del cestello (fig. 5).
- 2** Aprite il coperchio premendo la leva di sgancio del coperchio (fig. 6).
Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.
- 3** Togliete delicatamente il cestello dalla friggitrice.
- 4** Se necessario, scuotete il cestello sopra la friggitrice per eliminare l'olio o il grasso in eccesso. Mettete il cibo a scolare in una ciotola o in uno scolapasta rivestito con carta assorbente (ad es. carta da cucina).
- 4** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Non spostate la friggitrice fino a quando l'olio o il grasso non saranno sufficientemente freddi (occorreranno circa 30 minuti).

- ▶ *Se non usate spesso la friggitrice, vi consigliamo di togliere l'olio o il grasso liquido e di riporli in recipienti ben chiusi, preferibilmente nel frigorifero o in un luogo fresco. Riempite i recipienti versando l'olio o il grasso liquido attraverso un colino a maglie fini per eliminare le particelle di cibo rimaste. Prima di svuotare il recipiente interno, togliete il cestello.*
- ▶ *Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciatelo solidificare all'interno della friggitrice e riponetela senza toglierlo (vedere "Come preparare la friggitrice", sezione "Olio e grasso").*

Come pulire l'apparecchio

Attendete che l'olio o il grasso siano sufficientemente freddi.

Non usate sostanze o prodotti abrasivi (ad esempio spugnette ruvide) per pulire l'apparecchio.

- 1** Tirate la leva di sgancio per aprire il coperchio.
- 2** Togliete il coperchio dalla friggitrice.
Il sistema di svuotamento risulta visibile.
- 3** Togliete il cestello dalla friggitrice e versate l'olio o il grasso (fig. 10).
- 4** Pulite l'alloggiamento con un panno umido (con del detersivo) e/o con carta da cucina.
- 5** Pulite il recipiente interno con acqua calda e un po' di detersivo liquido.
Non immergete l'alloggiamento della friggitrice nell'acqua.
- 6** Lavate il coperchio e il cestello in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido oppure in lavastoviglie.
- 7** Risciacquate i vari pezzi con acqua pulita e asciugateli con cura.

Come pulire il filtro permanente antigrasso.

Il coperchio con il filtro permanente antigrasso può essere lavato in lavastoviglie oppure in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido.

Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio con filtro permanente antigrasso
- Cestello

Come cambiare l'olio o il grasso

Dato che l'olio e il grasso perdono rapidamente le loro proprietà, è necessario cambiarli con una certa frequenza. Per fare questo, procedete nel modo seguente.

Se usate la friggitrice principalmente per le patatine fritte e setacciate l'olio o il grasso ogni volta che lo usate, potrete riutilizzare lo stesso olio o grasso per 10-12 volte prima di cambiarlo. Se usate la friggitrice per preparare cibi ricchi di proteine (come carne o pesce) dovrete cambiare l'olio o il grasso con maggior frequenza.

- In ogni caso, non usate mai lo stesso olio per più di sei mesi e attenetevi sempre alle istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungete mai olio o grasso nuovo ad olio o grasso già usato.
- Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
- Sostituite l'olio se durante il riscaldamento produce schiuma, se ha un cattivo odore o sapore o se diventa scuro e/o sciropposo.

Smaltimento dell'olio o del grasso usato

Versate l'olio o il grasso liquido usati nelle bottiglie di plastica originali (richiudibili). Nel caso del grasso, potete lasciarlo solidificare all'interno della friggitrice (senza cestello) per poi raccoglierlo con una spatola e avvolgerlo in carta da giornale. Potete poi gettare la bottiglia o il giornale insieme ai rifiuti non organici (non insieme ai rifiuti umidi) oppure conformemente alle norme vigenti nel vostro paese.

Come riporre la tostiera

- 1 Rimettete tutte le parti all'interno della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2 Arrotolate il cavo, riponetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposito foro.
- 3 Sollevate la friggitrice usando i manici.

Suggerimenti per la frittura

Per conoscere i tempi di preparazione e le temperature più indicate per friggere i diversi cibi, vi preghiamo di consultare la tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso.

Come preparare le patatine fritte:

Per ottenere patatine dorate e croccanti, procedete nel seguente modo:

- 1 Tagliate a bastoncini le patate e risciacquatele sotto l'acqua fredda. In questo modo non si attaccheranno durante la frittura.
 - ▶ *Asciugate bene i bastoncini.*
- 2 Friggete le patatine in due volte: la prima volta per 4-6 minuti alla temperatura di 160°C, e la seconda per 5-8 minuti alla temperatura di 175°C.
- 3 Mettete le patatine in una ciotola e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle la seconda volta.

Cibi surgelati

Le patatine surgelate sono pre-fritte, per cui si possono friggere in una sola volta, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

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

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:

- Se possibile, lasciate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non friggete grossi quantitativi in una sola volta (consultate la tabella con i tempi di preparazione e le temperature consigliate).
- Selezionate la temperatura di frittura indicata sulla tabella delle istruzioni oppure sulla confezione del cibo da friggere. In mancanza di istruzioni, selezionate la temperatura di 175°C.
- Immergete quindi il cibo nell'olio o nel grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio o con il grasso possono ribollire e schizzare olio.

Come eliminare i sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo - soprattutto il pesce - possono dare un cattivo sapore all'olio o al grasso. Per neutralizzare questo cattivo sapore:

- 1** Riscaldare l'olio o il grasso alla temperatura di 160°C.
- 2** Immergete due sottili fette di pane o un rametto di prezzemolo nell'olio.
- 3** Aspettate che siano scomparse le bolle d'aria e raccogliete il pane o il prezzemolo usando una spatola.

A questo punto l'olio o il grasso avranno di nuovo un sapore neutro.

Ambiente

- ▶ **A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (fig. 11).**

Prima di gettare l'apparecchio, togliete la batteria del timer (solo HD6115).

- 1** Per togliere il pannello del timer, usate un piccolo cacciavite.
- 2** Togliete la batteria. Non gettatela insieme ai normali rifiuti domestici ma portatela presso un centro di raccolta differenziata.

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure contattare il **Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese** (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Localizzazione guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il cibo fritto non è dorato e/o croccante.	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Controllate sulla confezione del cibo da friggere o sulla tabella riportata nelle istruzioni per l'uso che la temperatura selezionata e/o il tempo di preparazione siano corretti. Impostate la temperatura corretta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli consigliati dalla tabella.
La friggitrice emette un cattivo odore.	L'olio o il grasso non si scaldano a sufficienza.	Può darsi che sia bruciato il fusibile e che pertanto il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio. Per sostituire il fusibile, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.
	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
Il vapore fuoriesce da punti diversi rispetto al filtro.	L'olio o il grasso non sono più freschi.	Sostituite l'olio o il grasso. Ricordate di setacciare sempre l'olio o il grasso per mantenerli freschi più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
L'olio o il grasso fuoriescono dalla friggitrice durante la cottura.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Controllate che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
Durante la frittura l'olio o il grasso producono schiuma.	Nella friggitrice c'è troppo olio o grasso.	Assicuratevi che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate con cura il cibo e poi friggetelo secondo le istruzioni riportate in questo manuale.
Durante la frittura l'olio o il grasso producono schiuma.	Nel cestello di frittura c'è troppo cibo.	Non friggete mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli indicati nella tabella.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate il cibo con cura prima di friggerlo.
La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
	La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Pulite la vaschetta interna come descritto in queste istruzioni per l'uso.

Tempi di preparazione e impostazioni della temperatura

La tabella qui sotto indica le quantità dei diversi cibi che possono essere fritti in una volta sola, la temperatura più indicata per friggerli e i tempi di preparazione.

Nel caso le istruzioni riportate sulla confezione del cibo da friggere riportassero temperature o quantità diverse, attenetevi sempre e comunque a quanto indicato sulla confezione.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
160°C	Patatine fritte* (fatte in casa) prima cottura	600 g	4-6 (andare a 175°C in questa tabella per le istruzioni relative al secondo ciclo)	
	Pesce fresco	450 g	5-7	
170°C	Pollo (bastoncini)	3-5 pezzi	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4-5	6-7
	Crocchette di patate	4 pezzi	3-4	4-5
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	8-10 pezzi	2-3	
175°C	Patatine fritte* (fatte in casa) seconda cottura	600 g	5-8	
	Patatine fritte surgelate	450 g		5-6
	Patatine fritte sottili (come quelle vendute nei sacchetti)	600 g	3-4	
	Crocchette di patate	4-5 pezzi	4-5	6-7
180°C	Involtni primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	10-12
	Involtni alla vietnamita	5-6 pezzi	5-6	8-10
	Crocchette di pollo	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette (piccole)	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Gamberetti	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezzi	3-4	4-5
190°C	Melanzane (fette)	600 g	3-4	
	Ciambelle	3-4 pezzi	5-6	
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	2-3	
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi	3-4	

*) Vedere anche "Consigli per friggere" per la preparazione delle patatine fritte.

Introdução

Caro cliente, parabéns pela compra da sua nova fritadeira Philips Comfort Plus. A sua nova fritadeira permite-lhe fritar todo o tipo de alimentos de forma segura e simples.

Descrição geral

- A** Tampa
- B** Cesto
- C** Controlo da temperatura
- D** Luz da temperatura
- E** Manípulo para soltar a tampa
- F** Encaixe da pega
- G** Cabo de alimentação
- H** Compartimento para o fio
- I** Cronómetro (apenas mod. HD6115)
- J** Sistema de esvaziamento

Importante

Antes de se servir da fritadeira, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- ▶ Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à corrente eléctrica local.
- ▶ Ligue sempre a uma tomada com terra.
- ▶ Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- ▶ Para verificações e reparações, dirija-se sempre a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar o aparelho; caso contrário a garantia será considerada nula.
- ▶ Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vide capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- ▶ Nunca mergulhe o corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, dentro de água nem o enxague à torneira.
- ▶ Desligue a fritadeira da corrente após cada utilização. Não desloque a fritadeira sem que tenha primeiro arrefecido o suficiente.
- ▶ Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- ▶ Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor. Deverá também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa da fritadeira.
- ▶ Mantenha sempre fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde estiver colocado.
- ▶ Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Se for usado indevidamente ou para fins (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com o modo de emprego, a garantia tornar-se-á nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por algum dano causado.
- ▶ Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros e retire sempre os resíduos de comida queimados! Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, numa temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).

Corte de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo que o desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento. Isso pode acontecer se não houver óleo ou gordura suficientes na fritadeira ou se pedaços de gordura sólida estiverem a ser derretidos na fritadeira, o que impedirá a resistência de libertar o calor.

- ▶ Se a fritadeira já não funcionar, deixe o óleo ou a gordura arrefecer e dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

Preparação

1 Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, lisa e plana e sempre longe do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, certifique-se que as bocas do fogão estão desligadas e frias.

2 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação MAX que se encontra assinalada na cuba interior (vide secção 'Óleo e gordura' para obter instruções sobre a utilização de gordura sólida) (fig. 1).

	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	1.8 l	1,5 kg
Máx.	2 l	1.7 kg

Óleo e gordura

Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura!

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar, de preferência óleo ou gordura vegetal rica em gorduras não saturadas (por ex. ácido linoleico).

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

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

Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com os dentes do garfo.

Utilização

Fritura

Tenha cuidado: durante a fritura pode escapar-se algum vapor quente através do filtro da tampa.

1 Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 3).

Tenha o cuidado de não deixar que o fio fique em contacto com as partes quentes da fritadeira.

2 Regule o controlo da temperatura para a temperatura pretendida (160-190°C) (fig. 4).

A luz da temperatura acende-se.

- Para mais informações sobre a temperatura a seleccionar, consulte a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela que se encontra no final destas instruções.
 - O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.
 - Quando a luz da temperatura permanecer acesa durante algum tempo, será sinal de que o óleo ou a gordura atingiu a temperatura programada.
- *Pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto o óleo ou a gordura estiver a aquecer.*

3 Dobre a pega do cesto (fig. 5).**4** Abra a tampa puxando a alavanca. A tampa abre-se automaticamente (fig. 6).**5** Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 7).

- Para obter sempre os melhores resultados, não deverá exceder as quantidades máximas mencionadas abaixo.

	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1 kg	800 g
Quantidade recomendada para melhores resultados	600 gr	450 gr

6 Coloque o cesto dentro da fritadeira (fig. 8).**7** Feche a tampa.**8** Apenas HD6115 - Programe o tempo de fritura recomendado (vide secção 'Temporizador' deste capítulo).

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

9 Desloque o comutador para soltar a pega do cesto na sua direcção e dobre a pega com cuidado contra a fritadeira (fig. 9).

- *Para obter um bom resultado final, siga à risca o tempo de preparação indicado na embalagem dos alimentos que for preparar ou o tempo de preparação mencionado na tabela que se encontra no final destas instruções.*
- *Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e agite-o cuidadosamente.*

Cronómetro (apenas HD6115)

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

Programação do temporizador**1** Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos.

O tempo programado fica indicado no visor.

2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Solte o botão logo que atinja o tempo de fritura pretendido.

- O tempo máximo permitido é de 99 minutos.
- Alguns segundos após a programação do tempo de fritura, o temporizador inicia a contagem decrescente.
- Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta aparece a piscar no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

- 3** Se o tempo programado não estiver certo, pode apagá-lo pressionando novamente o botão do temporizador durante 2 segundos quando o temporizador iniciar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo começar a piscar no mostrador). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nessa altura poderá corrigir o tempo programado.
- 4** Quando o tempo programado tiver passado, ouvir-se-á um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Pode parar o sinal se premir o botão do temporizador.

Após a fritura

- 1** Dobre a pega do cesto (fig. 5).
- 2** Abra a tampa puxando a alavanca (fig. 6).
Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.
- 3** Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.
- 4** Se for necessário, agite o cesto sobre a fritadeira para remover o excesso de óleo ou gordura. Coloque os alimentos numa tigela ou num escorredor com papel absorvente (rolo de cozinha).
- 4** Desligue da tomada após cada utilização.

Não desloque a fritadeira antes que o óleo ou gordura tenha arrefecido o suficiente, o que demorará cerca de 30 minutos.

- ▶ *Se não se servir da fritadeira com regularidade, é aconselhável retirar o óleo ou a gordura líquida e guardar em recipientes bem fechados, de preferência no frigorífico ou em local fresco. Encha os recipientes, deitando primeiro o óleo ou a gordura para um passador de rede fina de modo a retirar-lhe todas as partículas de comida. Antes de esvaziar a cuba, retire o cesto.*
- ▶ *Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe a gordura dentro da fritadeira e guarde-a com a gordura dentro (vide capítulo 'Preparação', secção 'Óleo e gordura').*

Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

Não use produtos de limpeza abrasivos (líquidos) ou materiais (como esfregões) para limpar a fritadeira.

- 1** Puxe o manípulo para soltar e abrir a tampa.
- 2** Levante a tampa para fora da fritadeira.
O sistema de esvaziamento fica visível.
- 3** Retire o cesto da fritadeira e deite fora o óleo ou a gordura (fig. 10).
- 4** A limpeza da fritadeira faz-se com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou papel de cozinha.
- 5** Lave a cuba interior com água quente e um pouco de detergente líquido.
Não mergulhe o corpo da fritadeira dentro de água.
- 6** Lave a tampa e o cesto de fritar com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina de lavar a loiça.
- 7** Enxague todas as peças com água limpa e seque-as muito bem.

Limpeza do filtro permanente anti-gordura

A tampa com o filtro permanente anti-gordura pode ser lavada na máquina da loiça ou com água quente e um pouco de detergente líquido.

60 PORTUGUÊS

Peças laváveis na máquina

- Tampa com o filtro permanente anti-gordura
- Cesto

Mudar o óleo ou gordura

Dado que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverá proceder à sua mudança com regularidade. Para isso, siga as instruções abaixo.

Se utiliza a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas em palitos e se passa o óleo ou a gordura por um coador de rede após cada utilização, poderá reutilizar o óleo ou a gordura 10 a 12 vezes antes de proceder à sua mudança. Se utilizar a fritadeira para fritar alimentos ricos em proteínas (como a carne ou o peixe), terá de mudar o óleo ou a gordura mais vezes.

- **Nunca use o mesmo óleo durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções das embalagens dos alimentos.**
- **Nunca misture óleo ou gordura frescos com os usados.**
- **Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.**
- **Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.**

Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura usados na embalagem (reutilizável) original. Pode desfazer-se da gordura usada deixando-a primeiro solidificar dentro da fritadeira (sem o cesto) e, em seguida, retirá-la com uma colher ou com uma espátula (de madeira) e embrulhando-a em papel de jornal. Se for possível, pode deitar a embalagem ou o papel de jornal num contentor próprio para lixo degradável (e não junto com o lixo normal) ou seguir os procedimentos legais do seu país.

Arrumação

- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2** Enrole o fio, guarde-o no compartimento de arrumação e introduza a ficha no encaixe próprio.
- 3** Levante a fritadeira pelas pegas.

Sugestões

Para saber mais sobre os tempos de preparação e as temperaturas, consulte a tabela que se encontra no final deste modo de emprego.

Batatas fritas caseiras

As suas batatas fritas em palitos ficarão mais saborosas e estaladiças se as preparar da seguinte maneira:

- 1** Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria. Assim os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.
 - ▶ *Seque-os bem.*
- 2** Frite as batatas em palitos por duas vezes: na 1ª vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160°C, na 2ª vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175°C.
- 3** Coloque as batatas fritas em palitos numa tigela e sacuda-as bem. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez.

Alimentos congelados

As batatas congeladas já têm uma fritura prévia, por isso basta fritá-las uma vez, seguindo as instruções da embalagem.

Os alimentos congelados saídos do congelador (-16 a -18°C) irão arrefecer consideravelmente o óleo ou a gordura quando forem mergulhados na cuba. Uma vez que não começam logo a ferver, também irão absorver muito óleo ou muita gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem à temperatura ambiente antes de os fritar.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte a tabela para saber os tempos de preparação e as temperaturas).
- Selecione a temperatura indicada na tabela deste manual de instruções ou na embalagem dos alimentos que for fritar. Se não houver instruções, selecione uma temperatura de 175°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

Como evitar sabores desagradáveis

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

- 1** Aqueça o óleo ou a gordura numa temperatura de 160°C.
- 2** Coloque duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
- 3** Aguarde até não aparecerem mais bolhas e depois retire o pão ou a salsa para fora com a ajuda duma espátula.

O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 11).

Retire a pilha do temporizador (apenas HD6115) antes de se desfazer do aparelho.

- 1** Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover o painel do temporizador.
- 2** Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Verifique a embalagem dos alimentos ou a tabela deste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está/estão correcto(s). Regule o controlo da temperatura para a posição adequada.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite mais quantidade do que a mencionada na tabela.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O óleo ou a gordura não aqueceu o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura pode ter disparado dando origem ao corte de segurança da fritadeira. Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do fusível.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	O óleo ou gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
O óleo ou gordura sai para fora da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
Os alimentos têm demasiada humidade.	O cesto tem demasiada quantidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
	O cesto tem demasiada quantidade.	Não frite mais quantidade de uma só vez do que a quantidade mencionada na tabela.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

Tempos de preparação e temperaturas

A tabela indica a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e qual a temperatura e o tempo de preparação que deverá seleccionar. Se as instruções da embalagem dos alimentos que for preparar derem indicações diferentes da tabela, siga sempre as instruções da embalagem.

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada por cada vez	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou (parcialmente) descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	600 gr	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2º ciclo)	-
	Peixe fresco	450 gr	5-7	-
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5 peças	4-5	6-7
	Mini-panquecas de batata	4 peças	3-4	4-5
	Legumes fritos (cogumelos, couve-flor)	8-10 peças	2-3	-
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	600 gr	5-8	-
	Batatas fritas congeladas	450 gr	-	5-6
	Batata às rodelas (muito finas)	600 gr	3-4	-
	Croquetes de batata	4-5 peças	4-5	6-7
180°C	Crepes chineses	2-3 peças	6-7	10-12
	Crepes vietnamitas	5-6 peças	5-6	8-10
	Douradinhos de frango	8-10 peças	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 peças	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10 peças	3-4	4-5
	Mexilhões	12-15 peças	2-3	3-4
	Gambas	8-10 peças	3-4	4-5
190°C	Maçã em polme	5 peças	3-4	4-5
	Beringela (rodela)	600 gr	3-4	-
	Donuts	3-4 peças	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 peças	2-3	-
	Salsichas alemãs	2 peças	3-4	-

*) Consulte também 'Sugestões de fritura' para a preparação de batatas fritas caseiras.

Innledning

Kjære kunde! Gratulerer med din nye Philips Comfort Plus-fritrygryte. Med denne fritrygryten kan du fritere mange ulike typer matvarer sikkert og enkelt.

Generell beskrivelse

- A** Lokk
- B** Frityrkurv
- C** Temperaturbryter
- D** Temperaturlys
- E** Spak for utløsning av lokk
- F** Håndtaksutløserknapp
- G** Nettledning
- H** Oppbevaringsrom for nettledning
- I** Tidtaker (bare HD6115)
- J** Hellesystem

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettledningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Lever alltid apparatet til et Philips-godkjent servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Prøv ikke å reparere apparatet selv, ellers blir garantien ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av fritrygryten grundig før apparatet brukes for første gang (se 'Rengjøring'). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrkokeren.
- Apparatuset, som inneholder de elektriske komponentene og varmeelementet, må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ta alltid ut støpselet etter bruk. Flytt ikke på frityrkokeren før den er tilstrekkelig avkjølt.
- Apparatet skal ikke slås på før det er fylt med olje eller fett. Kontroller alltid at fritrygryten er fylt til et nivå mellom de to merkene på innsiden av den indre bollen.
- Under steking vil varm damp komme ut av apparatet. Hold Deres hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold alltid fritrygryten utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk. La ikke nettledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller til (halv)profesjonelle formål eller det brukes på en måte som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og Philips aksepterer da intet ansvar for påført skade.
- Stek maten gyldenbrun, ikke mørkebrun, og fjern brente rester! Stivelsesholdig mat, særlig potet- og kornprodukter, bør ikke stekes ved temperaturer over 175°C (for å redusere dannelsen av akrylamid).

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som slår av apparatet hvis det blir for varmt. Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i fritrygryten, eller hvis fettklumper smeltes i den, noe som kan hindre varmelementene i å avgi varmen.

- Hvis fritrygryten ikke fungerer lenger, la oljen eller fettene avkjøles og henvend deg til en Philips-forhandler eller et godkjent Philips-verksted.

Klargjøring for bruk

- 1 Apparatet skal stå på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn. Hvis du vil sette fritrygryten på komfyren, må du passe på at platene på komfyren er slått av og er kalde.
- 2 Fyll fritrygryten med olje, flytende fett eller smeltet fett opp til MAX indikasjonen på innsiden av innerbollen (se avsnitt "Olje og fett" for instruksjon om hvordan man bruker fast fett) (fig. 1).

	Olje/flytende fett	Fett i fast form
Min.	1,8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Olje og fett

Bland aldri ulike typer olje eller fett!

Det anbefales å bruke fritryolje eller flytende fritryfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som inneholder mye umettet fett (f.eks. linolsyre).

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

- 1 Smelt fettblokkene langsomt over svak varme i en vanlig gryte.
 - 2 Hell det smeltede fettene forsiktig i fritrygryten.
 - 3 Fritrygryten med det størknede fettene oppbevares i romtemperatur.
 - 4 Hvis fettene blir svært kaldt, kan de begynne å sprute når de smelter. Stikk noen hull i det størknede fettene med en gaffel for å unngå dette (fig. 2).
- Pass på at innerbollen ikke blir skadet av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

Vær forsiktig: det kommer varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

- 1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 3). Pass på at nettleidingen ikke kommer i berøring med de varme delene av apparatet.

- 2 Vri temperaturbryteren til ønsket temperatur (160-190°C) (fig. 4).

Temperaturlampen tennes.

- Se matemballasjen eller tabellen på slutten av denne bruksanvisningen for temperaturvalg.
- Oljen eller fettene varmes til valgt temperatur i løpet av 10-15 minutter.
- Når temperaturlyset er slukket en stund, har oljen eller fettene nådd den forhåndsinnstilte temperaturen.

► Kurven kan stå i fritrygryten mens oljen eller fettene varmes opp.

- 3 Fold ut håndtaket på stekekurven (fig. 5).
- 4 Åpne lokket ved å trekke i utløserhendelen. Lokket åpnes av seg selv (fig. 6).

5 Ta kurven ut av frityrgrøyten og legg maten som skal stekes, i kurven (fig. 7).

► For best mulig stekeresultat anbefaler vi at maksimalgrensene nedenfor ikke overskrides.

	Hjemmelagde pommes frites	Frosne pommes frites
Maks. mengde	1000 g	800 g
Anbefalt mengde for best resultat	600 g	450 g

6 Sett stekekurven i frityrgrøyten (fig. 8).

7 Lukk lokket.

8 Gjelder kun HD6115 - Still inn ønsket friteringstid (se 'Tidsbryter' i dette kapitlet).

Du kan også bruke frityrgrøyten uten å stille inn tidtakeren.

9 Skyv utløserknappen på stekekurvhåndtaket mot deg, og fold håndtaket forsiktig inn mot frityrgrøyten (fig. 9).

- For å oppnå best mulig friteringsresultat, hold deg til steketidene som er angitt på pakningen, eller følg steketidene som er satt opp i den aktuelle tabellen.
- For å oppnå et jevnt, gyllent friteringsresultat løfter du stekekurven opp fra oljen eller fettene et par ganger under fritering og rister forsiktig på innholdet.

Tidtaker (bare HD6115)

Tidtakeren angir når friteringstiden er gått, men slår IKKE av frityrgrøyten.

Stille inn tidtakeren

1 Trykk på tidtakerknappen når du skal stille inn friteringstiden i minutter.

Angitt tid vises i displayet.

2 Hold knappen nede for å øke minuttantallet raskt. Slipp knappen når ønsket friteringstid er nådd.

- Maksimaltiden som kan stilles inn, er 99 minutter.
- Noen sekunder etter at friteringstiden er stilt inn, begynner tidtakeren å telle ned.
- Mens tidtakeren teller ned, vises gjenværende friteringstid på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

3 Hvis den innstilte tiden ikke er riktig, kan den slettes ved å trykke og holde nede tidsbryterknappen i 2 sekunder idet tidsbryteren begynner å telle ned (når tiden begynner å blinke). Hold knappen nede til 00 vises på displayet. Nå kan friteringstiden stilles inn på nytt.

4 Når innstilt tid er utløpt, hører du et lydsignal. Lydsignalet gjentas etter 10 sekunder. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke inn tidtakerknappen.

Etter friteringen

1 Fold ut håndtaket på stekekurven (fig. 5).

2 Åpne lokket ved å trekke i utløserhendelen (fig. 6).

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta stekekurven forsiktig ut av frityrgrøyten.

► Rist om nødvendig stekekurven over frityrgrøyten for å fjerne overflødig olje eller fett. Legg den friterte maten i en skål eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. kjøkkenpapir.

4 Koble fra apparatet etter bruk.

Flytt ikke på frityrgrysten før oljen eller fett er tilstrekkelig avkjølt, dvs. etter ca. 30 minutter.

- ▶ Hvis frityrgrysten ikke brukes regelmessig, anbefaler vi å fjerne oljen eller det flytende fett og oppbevare det i en tett beholder, fortrinnsvis i kjøleskap. Hell oljen eller fett gjennom en sil for å fjerne matpartikler. Ta ut stekekurven før innerbollen tømmes.
- ▶ Hvis frityrgrysten inneholder fett i fast form, la fett størkne i frityrgrysten og oppbevar frityrgrysten med fett i (se kapitlet 'Klargjøring for bruk', avsnittet 'Olje og fett'.

Rengjøring

Vent til oljen eller fett er tilstrekkelig avkjølt.

Ikke bruk skuremidler eller skurende materialer (for eksempel skuresvamper) til å rengjøre apparatet.

1 Dra i spaken for å åpne lokket.

2 Løft deretter lokket av apparatet.
Hellekomponenten kommer da til syne.

3 Ta stekekurven ut av frityrgrysten, og hell ut oljen eller fett (fig. 10).

4 Rengjør apparatet med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

5 Rengjør den indre bollen med varmt vann og litt oppvaskmiddel.
Senk ikke ytterbeholderen ned i vann.

6 Vask lokket og stekekurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.

7 Skyll delene i vann, og tørk dem godt.

Rengjøring av det permanente fettfilteret

Lokket med det permanente fettfilteret kan rengjøres grundig i oppvaskmaskin eller i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

Maskinvaskbare deler

- Lokk med permanent antifettfilter
- Stekekurv

Skifte olje eller fett

Siden olje og fett mister sine gode egenskaper ganske raskt, bør de byttes regelmessig. Følg instruksene nedenfor.

Hvis frityrgrysten brukes hovedsakelig til pommes frites og oljen eller fett siles etter hver bruk, kan oljen eller fett brukes 10-12 ganger før utskiftning.

- ▶ Bruk aldri den samme oljen lenger enn 6 måneder, og følg alltid anvisningene på pakningen.
- ▶ Bland aldri ny olje eller nytt fett i brukt olje eller brukt fett.
- ▶ Bland aldri ulike typer olje eller fett.
- ▶ Bytt alltid olje hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Deponering av brukt olje eller fett

Brukt olje eller flytende fett kan helles tilbake på originalflasken (plastflaske). Brukt fett kan deponeres ved å la det stivne i frityrgrøyten (uten stekekurven i) og skrape det ut av frityrgrøyten med en slikkepott og pakke det i avisapir. Flasken eller avisen kan deponeres som restavfall (ikke våtorganisk avfall) eller i henhold til lokale bestemmelser.

Oppbevaring

- 1** Sett alle delene på plass i frityrgrøyten, og lukk lokket.
- 2** Rull opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpselet i holderen.
- 3** Løft frityrgrøyten etter håndtakene.

Friteringstips

Hvis du trenger generell informasjon om tilberedningstider og friteringstemperaturer, kan du se tabellen til slutt i denne bruksanvisningen.

Hjemmelagde pommes frites

Pommes frites blir best og sprøest på følgende måte:

- 1** Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll bitene i kaldt vann. Slik unngår man at bitene kleber seg til hverandre under fritering.
 - ▶ *Tørk bitene grundig.*
- 2** Pommes frites friteres to ganger: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C, andre gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.
- 3** Legg den hjemmelagede pommes fritesen i en bolle og rist den. La pommes fritesen avkjøles før du friterer den for andre gang.

Frossen mat

Frosne pommes frites er allerede forstekt, så de trenger bare å friteres én gang som angitt på emballasjen.

Mat fra fryser (-16 til -18 °C) vil gjøre at oljen eller fett kjøles sterkt ned når den has i. Ettersom mat med slik lav temperatur ikke stekes umiddelbart, vil den også kunne trekke til seg for mye olje eller fett.

Gjør følgende for å forhindre dette:

- Frossen mat bør tines ved romtemperatur før fritering.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter svært store mengder om gangen (se tabellen med tilberedningstider og friteringstemperaturer).
- Velg den indikerte friteringstemperaturen i tabellen i denne bruksanvisningen eller på emballasjen til maten som skal friteres. Hvis det ikke finnes noen opplysninger, velg en temperatur på 175°C.
- Senk maten forsiktig ned i oljen eller fett, siden frossen mat kan få den varme oljen eller fett til å boble kraftig.

Fjerne uønsket smak

Bestemte matvarer; særlig fisk, kan gi oljen eller fettene en ubehagelig smak. Slik nøytraliserer du smaken på oljen eller fettene:

- 1** Varm opp oljen eller fettene til en temperatur på 160°C.
 - 2** Legg to tynne brødsiver eller noen persilledusker i oljen.
 - 3** Vent til det slutter å boble, og fjern deretter brødet eller persillen fra frityrgryten ved hjelp av en spatel.
- Oljen eller fettene vil nå ha en nøytral smak igjen.

Miljø

- ▶ Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet (fig. 11).

Fjern batteriet i tidtakeren (bare på HD6115) før du kaster apparatet.

- 1** Bruk et lite, flatt skrujern til å fjerne panelet foran tidsinnstillingsenheten.
- 2** Ta ut batteriet. Ikke kast batteriet sammen med det vanlige husholdningsavfallet, men lever det inn på en miljøstasjon for spesialavfall.

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon eller har et problem, kan du besøke Philips' webområde på www.philips.com eller kontakte Philips' kundesenter i ditt land (De finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i ditt land, kan du henvende deg til din lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten blir ikke gyldenbrun og/eller sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt fritert lenge nok.	Se etter på emballasjen for den aktuelle matvaren eller i tabellen i denne brukerveiledningen for å finne ut om det er valgt riktig temperatur og/eller tilberedningstid.
	Det er for mye mat i kurven.	Ikke friter mer om gangen enn den mengden som er angitt i tabellen.
	Oljen eller fettene får ikke en høy nok temperatur.	Sikringen i temperaturbryteren kan ha røket, slik at sikkerhetsbryteren har slått apparatet av. Kontakt din Philips-forhandler eller et Philips-autorisert servicesenter for å få sikringen skiftet.
Frityrgrøten avgir en sterk, sjenerende lukt.	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør det sammen med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettene er ikke lenger friskt.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det friskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
Damp kommer ut fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Kontroller at lokket er ordentlig lukket.
	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør det sammen med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgrøten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgrøten.	Kontroller at oljen eller fettene i frityrgrøten ikke går over maksimalnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før friteringen, og følg denne bruksanvisningen ved friteringen.
Oljen eller fettene skummer kraftig under friteringen.	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer om gangen enn den mengden som er angitt i tabellen.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før fritering.
	Olje- eller fetttypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
	Den indre bollen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør den indre bollen som beskrevet i denne bruksanvisningen.

Tilberedningstider og temperaturinnstillinger

Tabellen nedenfor viser hvor mye av en bestemt type mat som kan tilberedes av gangen, og hvilken temperatur og tilberedningstid som skal brukes.

Hvis instruksjonene på pakken som inneholder maten som skal tilberedes, er forskjellige fra de i tabellen, følger du alltid instruksjonene på pakken.

Temperatur	Mattype	Anbefalt mengde per porsjon	Friteringstid (minutter), fersk eller (delvis) tint mat	Friteringstid (minutter), frossen mat
160°C	Hjemmelagde pommes frites*) første fritering	600 g	4-6 (gå til 175°C i denne tabellen for instruksjoner om andre fritering)	-
	Fersk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kylling (lår)	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroetter	5 stk.	4-5	6-7
	Små potetkaker	4 stk.	3-4	4-5
175°C	Friterte grønnsaker (sopp, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
	Hjemmelagde pommes frites*) andre steking	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	450 g	-	5-6
	Potetgull (veldig tynne potetskiver)	600 g	3-4	-
180°C	Potetkroetter	4-5 stykker	4-5	6-7
	Kinesiske vårruller	2-3 stk.	6-7	10-12
	Vietnamesiske vårruller	5-6 stykker	5-6	8-10
	Kyllingnuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kjøttboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Blåskjell	12-15 stykker	2-3	3-4
	Reker	8-10 stk.	3-4	4-5
	Stekte epler	5 stk.	3-4	4-5
190°C	Aubergine (skiver)	600 g	3-4	-
	Smultringer	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (panert)	2-4 stykker	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stykker	3-4	-

*) Se også 'Friteringstips' for tilberedning av hjemmelaget pommes frites.

Introduktion

Tack för att du valde fritösen Philips Comfort Plus. Du kan fritera alla möjliga typer av mat både enkelt och säkert med din nya fritös.

Allmän beskrivning

- A** Lock
- B** Frityrkorg
- C** Temperaturkontroll
- D** Temperaturlampa
- E** Lossningsspak till locket
- F** Lossningsknapp för handtaget
- G** Nätsladd
- H** Sladdförvaring
- I** Timer (endast HD6115)
- J** Uthållningssystem

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- Kontrollera att den spänning som anges på bryggaren stämmer med den du har i ditt hem innan du ansluter den till elnätet.
- Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Diska noga fritösens olika delar innan du använder den första gången (se kapitel 'Rengöring'). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.
- Sänk aldrig ned fritösen med de elektriska delarna och värmeslingorna i vatten, och skölj den inte heller under rinnande vatten.
- Dra alltid ur kontakten efter användning. Flytta inte fritösen förrän den har svalnat tillräckligt.
- Sätt inte på fritösen innan du har fyllt den med olja/matfett. Se till att fritösen alltid är fylld så att nivån ligger mellan de två indikeringsmärkena på insidan av innerskålen.
- Under friteringen strömmar det ut ånga. Se upp så att du inte bränner dig på händerna eller i ansiktet. Tänk på att het ånga kan strömma ut när du öppnar locket.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn. Låt inte nätsladden hänga ner över bordskanten eller arbetsytan på vilken apparaten står.
- Fritösen är endast avsedd för användning i normalt hushåll. Om den används fel, i professionella sammanhang eller om bruksanvisningen inte följs, upphör garantin att gälla och Philips ansvarar inte för de skador som kan uppkomma.
- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester! Fritera inte stärkelsehaltig mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid en temperatur över 175°C (för att minska produktionen av akrylamid).

Säkerhetsfunktion

Den här apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som stänger av apparaten om den blir överhettad. Detta kan inträffa om det inte finns tillräckligt med olja eller om hela bitar fast fett smälts i fritösen, vilket hindrar fritösens värmeelement från att avge all sin värme.

- Om fritösen inte längre fungerar ska du låta oljan eller matfettet svalna och vända dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter.

Före användning

- 1 Sätt fritösen på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn. Om du vill ställa fritösen ovanpå spisen ska du kontrollera att spisplattorna är avstängda och är kalla.
- 2 Fyll den torra fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett upp till MAX-indikeringen på insidan av innerskålen (se avsnittet 'Olja och matfett' för instruktioner om hur du använder fast matfett) (fig. 1).

	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	1,8 l	1500 g
Högst	2 l	1700 g

Olja och matfett

Blanda aldrig oljor eller matfetter av olika sorter!

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsmatfett, helst vegetabiliskt som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra).

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

- 1 Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull.
- 2 Håll försiktigt ned matfettet i fritösen.
- 3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet fortfarande kvar vid rumstemperatur.
- 4 Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (fig. 2).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Var försiktig: det kommer het ånga genom filtret i locket under friteringen.

- 1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 3). Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.

- 2 Ställ in temperaturkontrollen på den temperatur som krävs (160-190°C) (fig. 4).

Temperaturlampan tänds.

- Läs på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av denna bruksanvisning vilken temperatur du ska välja.
- Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
- När temperaturlampan förblir släckt en stund har oljan eller matfettet nått den förinställda temperaturen.

► Du kan lämna kvar korgen i fritösen när oljan/matfettet värms upp.

- 3 Vik ut korgens handtag (fig. 5).

- 4** Öppna locket genom att dra i frigöringsspaken. Locket öppnas automatiskt (fig. 6).
- 5** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (fig. 7).
- D** För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.

	Hemjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1000 g	800 gram
Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	600 gram	450 gram

- 6** Ställ korgen i fritösen (fig. 8).
- 7** Stäng locket.
- 8** Endast HD6115 - Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet 'Timer' i det här kapitlet). Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.
- 9** Skjut frigöringsreglaget på korgens handtag i riktning mot dig och fäll försiktigt handtaget mot fritösen (fig. 9).
 - ▶ För ett gott slutresultat skall du följa tillagningstiden som anges på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av den här bruksanvisningen.
 - ▶ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettets några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

Timer (endast HD6115)

Timern indikerar att friteringstiden har löpt ut, men fritösen stängs INTE av.

Ställa in timern

- 1** Tryck på timer-knappen för att ställa in friteringstiden i minuter. Den inställda tiden visas på displayen.
- 2** Håll knappen intryckt för att snabbt stega fram minuterna. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har nåtts.
 - Längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.
 - Ett par sekunder efter det att du har ställt in tiden börjar timern räkna ned.
 - Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående tiden i displayen. Den sista minuten visas i sekunder.
- 3** Om den förinställda tiden är felaktig kan du lätt ändra den genom att trycka in timerknappen i två sekunder när timern börjar räkna ned (dvs. när tiden börjar blinka). Håll knappen intryckt tills siffrorna "00" visas på displayen. Ställ sedan in den rätta tiden.
- 4** När den inställda tiden har förflutit hörs en signal. Signalen upprepas efter 10 sekunder. Du kan avbryta signalen genom att trycka på stoppknappen.

Efter fritering

- 1** Vik ut korgens handtag (fig. 5).
- 2** Öppna locket genom att dra i frigöringsspaken (fig. 6). Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

- ▶ Skaka korgen försiktigt för att bli av med överflödigt fett om så behövs. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag på något fettabsorberande material, till exempel hushållspapper.

4 Koppla ur apparaten när du är klar.

Flytta inte fritösen förrän oljan eller matfettet hunnit svalna tillräckligt, vilket brukar ta omkring en halvtimme.

- ▶ Om du inte använder fritösen regelbundet bör du flytta oljan eller matfettet till en väl försluten behållare, och helst förvara det i kylan eller på någon annat sval plats. Häll oljan eller matfettet i behållaren genom en fin sil för att bli av med eventuella matrester. Ta ur friteringskorgen innan du tömmer innerskålen.
- ▶ Om fritösen innehåller fast matfett ska du låta matfettet stelna i fritösen och sedan förvara fritösen med matfettet i (se kapitel 'Före användning', avsnitt 'Olja och matfett').

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

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

1 Dra i lockets lossningsspak för att öppna locket.**2** Lyft sedan av locket från apparaten.

Tömningsystemet blir synligt.

3 Lyft ur friteringskorgen och häll ut eventuell frityr (fig. 10).**4** Rengör höljet med en fuktad trasa (med en aning flytande diskmedel) och/eller hushållspapper.**5** Rengör innerskålen med hjälp av hett vatten och lite diskmedel.

Sänk aldrig ned fritösens hölje i vatten.

6 Rengör locket och fritöskorgen i hett vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.**7** Skölj delarna med rent vatten och torka dem noggrannt.**Rengöra det permanenta flottfiltret**

Det permanenta flottfiltret i locket kan rengöras i diskmaskinen eller med hjälp av hett vatten med lite rengöringsmedel.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Locket med det permanenta flottfiltret
- Korgen

Byta olja eller matfett

Eftersom olja och matfett förlorar sina goda egenskaper ganska snabbt bör du byta olja eller matfett regelbundet. För att göra det ska du följa instruktionerna nedan.

Om du huvudsakligen använder fritösen för att laga pommes frites och om du silar oljan/matfettet efter varje gång kan du återanvända oljan/matfettet 10 till 12 gånger innan den/det måste bytas. Om du använder fritösen för att laga proteinrik mat (såsom kött eller fisk) bör du byta oljan/matfettet oftare.

76 SVENSKA

- ▮ Använd aldrig samma frityr längre än sex månader och följ alltid instruktionerna på förpackningen.
- ▮ Tillsätt aldrig ny olja eller matfett till använd olja/ använt matfett.
- ▮ Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.
- ▮ Byt alltid olja/matfett om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller blir simmigt.

Ta hand om använd frityr

Häll tillbaka använd olja eller flytande fett i dess ursprungliga (förslutningsbara) plastflaska. Du kan göra dig av med använt fett genom att låta det stelna i fritösen (utan att korgen är inuti den) och sedan skopa ut det ur fritösen med hjälp av en stekspade och svepa in det i tidningspapper. Om det går kan du lägga flaskan eller tidningspapperet i soptunnan för ej komposterbart avfall (inte i soptunnan för komposterbart avfall) eller slänga det i enlighet med föreskrifterna i ditt land.

Förvaring

- 1** Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.
- 2** Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsfacket och stoppa in kontakten i kontakthållaren.
- 3** Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

En översikt av friteringstider och temperaturer hittar du i tabellen i slutet av de här anvisningarna.

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

- 1** Ta fast potatis och skär dem i stavlar. Skölj stavarna med kallt vatten. Detta hindrar dem från att klibba ihop under friteringen.
 - ▶ *Torka stavarna noga.*
- 2** Friterar pommes frites två gånger: första gången i 4-6 minuter vid en temperatur på 160°C, andra gången i 5-8 minuter vid en temperatur på 175°C.
- 3** Lägg dina hemgjorda pommes frites i en skål och skaka dem. Låt dina pommes frites svalna innan du friterar dem den andra gången.

Djupfryst mat

Fryst pommes frites är förkokt och behöver bara friteras en gång enligt anvisningarna på förpackningen.

Om du friterar mat direkt från frysen (-16 till -18°C) kommer frityren att kylas ned ansenligt. Eftersom maten inte bryns direkt kan den dessutom hinna absorbera för mycket frityr.

Så här undviker du ovanstående problem:

- Helst ska du låta den frysta maten tina i rumstemperatur innan du friterar den.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten tills den är ordentligt torr.
- Friterar inte stora mängder på en gång (se tabellen nedan för friteringstider och temperaturer).
- Välj den friteringstemperatur som anges i tabellen i denna bruksanvisning eller på matens förpackning som ska friteras. Om det inte finns några instruktioner ska du välja temperaturen 175°C.

- Sänk ned maten i oljan/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att oljan/matfettet börjar bubbla våldsamt.

Om oljan/matfettet har fått bismak

En del matvaror, särskilt fisk, kan ge oljan/matfettet en obehaglig smak. Gör så här för att få bort smaken:

- 1** Hetta upp frituren till 160°C.
- 2** Lägg ner två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i frituren.
- 3** Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ut brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har frituren en neutral smak igen.

Miljö

- ▶ När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 11).

Avlägsna batteriet i timern (endast HD6115) innan du kasserar apparaten.

- 1** Använd en liten spårskruvmejsel för att avlägsna timerpanelen.
- 2** Ta ut batteriet. Kasta inte batteriet i de vanliga hushållssoporna utan lämna in det på ett offentligt insamlingsställe.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Se efter att du valt rätt temperatur och tid för friteringen i tabellen i de här anvisningarna eller på förpackningen till den mat du friterar. Ställ in rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat än vad som anges i tabellen.
	Frityren blir inte tillräckligt het.	Säkringen till temperaturreglaget kan ha löst ut vilket gör att säkerhetsströmbrytaren stängt av apparaten. Vänd dig till din Philips återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat serviceombud för att byta ut säkringen.
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Frityren är inte fräsch längre.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera aldrig mer mat än vad som anges i tabellen.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

Friteringstider och temperaturinställningar

Tabellen nedan visar hur stor mängd av en viss typ mat du kan friteras samtidigt samt hur länge och vid vilken temperatur den ska friteras.

Följ alltid instruktionerna på förpackningen till den mat som ska friteras om de skiljer sig från instruktionerna i tabellen.

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad friteringsmängd	Friteringstid (i minuter) för färsk eller (i stort sett) tinad mat	Friteringstid (i minuter) för frusen mat
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	600 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)	-
	Färsk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken	12-15	15-20
	Ostkroetter	5 stycken	4-5	6-7
	Små potatiskakor	4 stycken	3-4	4-5
175°C	Grönsaksbitar (svamp, blomkål)	8-10 stycken	2-3	-
	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	600 gram	5-8	-
	Fryst pommes frites	450 gram	-	5-6
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	600 gram	3-4	-
180°C	Potatiskroetter	4-5 stycken	4-5	6-7
	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken	6-7	10-12
	Vietnamesiska vårrullar	5-6 stycken	5-6	8-10
	Kycklingbitar	8-10 stycken	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stycken	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10 stycken	3-4	4-5
	Musslor	12-15 stycken	2-3	3-4
	Räkor	8-10 stycken	3-4	4-5
190°C	Äppelbitar	5 stycken	3-4	4-5
	Auberginer (skivor)	600 gram	3-4	-
	Munkar	3-4 stycken	5-6	-
	Camembert (panerad)	2-4 stycken	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stycken	3-4	-

*) Se även 'Friteringstips' för instruktioner om hur du gör egna pommes frites.

Johdanto

Hyvä asiakkaamme! Onnittelemme uuden Philips Comfort Plus -friteerauskeittimen omistajaa. Uudella friteerauskeittimellä voi kypsentää kaikenlaisia ruokia turvallisesti ja helposti.

Laitteen osat

- A** Kansi
- B** Kori
- C** Lämmönsäädin
- D** Lämpötilan merkkivalo
- E** Kannen vapautuskytkin
- F** Kädensijan vapautuskytkin
- G** Verkkojohto
- H** Verkkojohdon säilytystila
- I** Aikakytkin (vain HD6115)
- J** Kaatojärjestelmä

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkasta, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- Palauta laite aina Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tutkimusta tai korjausta varten. Älä yritä korjata laitetta itse, koska se mitätöi takuun.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin panet friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Älä upota sähköisiä osia ja lämmityselementin sisältävää runkoa veteen, älä myöskään huuhtele sitä juoksevalle vedellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen. Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa. Tarkasta aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa. Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla friteerausastian sisäpuolella olevan kahden merkkiviivan välissä.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvat tältä höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville. Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta on käytetty väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu lakkaa olemasta voimassa eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä anna sen ruskistua. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- ja viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (akrylamidin muodostumisen välttämiseksi).

Ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee laitteen toiminnan, jos laite kuumenee liikaa. Näin voi tapahtua, jos öljyä tai rasvaa ei ole riittävästi tai jos yritetään sulattaa uutta rasvaa paloina friteerauskeittimessä, jolloin lämpö ei pääse leviämään lämmityselementistä.

- Jos friteerauskeitin ei enää toimi, anna öljyn tai rasvan jäähtyä ja ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Käyttöönotto

- 1** Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta. Jos asetat friteerauskeittimen liedelle, varmista, että keittolevyistä on sammutettu virta ja ne ovat kylmiä.
- 2** Pane keittimeen öljyä, juoksevaa tai sulatettua kiinteää rasvaa friteerausastian sisäpuolella olevaan MAX-merkkiin asti (osassa Öljy ja rasva on ohjeita kiinteän rasvan käytöstä) (kuva 1).

	Öljy / juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	1,8 l	1 500 g
Enintään	2 l	1 700 g

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja!

Suosittellemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa).

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

- 1** Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloitettu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
 - 2** Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
 - 3** Säilytä jäähdytynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
 - 4** Kylmässä säilytetty rasva saattaa roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä haarukalla reikiä jäähdyttyneeseen rasvaan (kuva 2).
- Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsentämisen aikana.

- 1** Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 3). Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.
- 2** Aseta lämpötilan säätimen avulla sopiva lämpötila (160 - 190 °C) (kuva 4).
Lämpötilan merkkivalo syttyy.
 - Katso sopiva lämpötila ruoan pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
 - Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 10 - 15 minuutissa.
 - Kun lämpötilan merkkivalo pysyy sammuneena jonkin aikaa, öljy tai rasva on saavuttanut asetetun lämpötilan.

► Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.
- 3** Käännä korin kahva esiin (kuva 5).
- 4** Avaa kansi vetämällä avausvipua. Kansi aukeaa itsestään (kuva 6).
- 5** Poista kori friteerauskeittimestä ja pane kypsennettävä ruoka koriin (kuva 7).

- Älä pane koriin kerralla enempää ruokaa kuin alla on neuvottu.

	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1 000 g	800 g
Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	600 g	450 g

- 6** Aseta kori friteerauskeittimeen (kuva 8).

- 7** Sulje kansi.

- 8** Vain HD6115 - Aseta haluttu kypsennysaika (katso tästä osasta kohta Aikakytkin).

Voit käyttää friteerauskeitintä myös asettamatta aikakytkintä.

- 9** Vedä korin kahvan vapautuskytkin itseesi päin ja käännä kahva varovasti keitintä vasten (kuva 9).

- Saadaksesi hyvän lopputuloksen noudata ruokapakkauksessa ilmoitettua kypsennysaikaa tai tämän käyttöohjeen lopussa olevan taulukon kypsennysaikaa.
- Tasainen ruskistus saadaan, kun kori nostetaan ylös ja sitä ravistellaan varovasti pari kertaa kypsennyksen aikana.

Aikakytkin (vain HD6115)

Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Aikakytkimen asetus

- 1** Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytkintä.

Asetettu aika tulee näkyviin näyttöön.

- 2** Minuutit vaihtuvat nopeammin, jos painat kytkintä jatkuvasti. Vapauta kytkin, kun haluttu kypsennysaika on näkyvissä.

- Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.
- Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutaman sekunnin kuluttua vähentää aikaa.
- Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.

- 3** Jos asetat väärän ajan, voit poistaa sen painamalla aikakytkintä kaksi sekuntia samalla hetkellä, kun aikakytkin alkaa vähentää aikaa (eli kun aika alkaa vilkkua). Jatka painamista niin kauan, kunnes näyttöön tulee 00. Sen jälkeen voit asettaa oikean ajan.

- 4** Kun asetettu aika on kulunut, kuulet merkkiäänä. Merkkiäänä kuuluu uudelleen kymmenen sekunnin kuluttua. Voit sammuttaa merkkiäänä painamalla aikakytkimen painiketta.

Kypsentämisen jälkeen

- 1** Käännä korin kahva esiin (kuva 5).

- 2** Avaa kansi vetämällä kannen avausvipua (kuva 6).

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

- 3** Nosta kori varovasti pois keittimestä.

- Ravitele tarvittaessa keittimen päällä liika öljy tai rasva pois. Pane ruoka valumaan kulhoon tai siivilään, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia, esimerkiksi talouspaperia.

- 4** Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi, mihin kuluu noin 30 minuuttia.

- ▶ *Ellet käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, säilytä öljy tai juokseva rasva hyvin suljetuissa pulloissa ja mielellään jääkaapissa. Kaada öljy tai rasva pulloon tiheän siivilän läpi, niin ruoanpalat erottuvat pois. Poista kori ennen friteerausastian tyhjentämistä.*
- ▶ *Jos käytät kiinteää rasvaa, anna sen jähmettyä keittimessä ja säilytä keitin rasvoineen huoneenlämmössä (katso kohdasta Käyttöönotto osa Öljy ja rasva).*

Puhdistus

Odot, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

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

1 Avaa kansi vetämällä kannen vapautusvipua.

2 Nosta kansi pois laitteesta.
Kaatojärjestelmä tulee näkyviin.

3 Poista kori keittimestä ja kaada öljy tai rasva pois (kuva 10).

4 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (käytä tarvittaessa hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

5 Puhdista sisävaippa kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

Älä upota koko keitintä veteen.

6 Pese kansi ja kori kuumalla pesuvedellä tai astianpesukoneessa.

7 Huuhtelee osat ja kuivaa hyvin.

Rasvan- ja kärynsuodattimen puhdistus

Rasvan- ja kärynsuodattimella varustettu kansi voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla pesuvedellä.

Konepesun kestävät osat

- Rasvansuodattimella varustettu kansi
- Kori

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

Koska öljy ja rasva menettävät hyvät ominaisuutensa melko nopeasti, öljy tai rasva on vaihdettava säännöllisesti. Noudata alla olevia ohjeita.

Jos friteerauskeitintä käytetään pääasiassa ranskaperunoiden valmistamiseen ja jos öljy tai rasva siivilöidään aina käytön jälkeen, samaa öljyä tai rasvaa voi käyttää 10 - 12 kertaa, ennen kuin se on vaihdettava. Jos friteerauskeittimessä kypsennetään runsasproteiinista ruokaa (kuten lihaa tai kalaa), öljy tai rasva on vaihdettava useammin.

- ▶ **Älä käytä samaa öljyä yli kuutta kuukautta ja noudata aina pakkauksen ohjeita.**
- ▶ **Älä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytetyn joukkoon.**
- ▶ **Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.**
- ▶ **Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.**

Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

Kaada käytetty öljy tai juokseva rasva takaisin alkuperäiseen suljettavaan muovipulloon. Kiinteän rasvan voi hävittää antamalla sen ensin jähmettyä keittimessä ilman koria, minkä jälkeen se voidaan nostaa lastalla pois ja kääriä sanomalehteen. Voit heittää pullon tai sanomalehden talousjätteisiin, ei kuitenkaan kompostoitavien jätteiden joukkoon, tai hävittää sen paikallisia ohjeita noudattaen.

Säilytys

- 1** Pane kaikki osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.
- 2** Kierrä liitosjohto kasaan, työnnä se johtopesään ja kiinnitä pistotulppa pitimeen.
- 3** Nosta friteerauskeitin kahvoista.

Vinkkejä

Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1** Käytä kiinteitä perunoita ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivillä kylmällä vedellä.
Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
▶ *Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.*
- 2** Kypsennä ranskanperunat kahdesti: ensin 4 - 6 minuuttia 160 °C:n lämpötilassa ja toisen kerran 5 - 8 minuuttia 175 °C:n lämpötilassa.
- 3** Pane kotitekoiset ranskanperunat kulhoon ja ravistele niitä. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista kypsennystä.

Pakasteruoat

Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään vain kerran pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Pakastimesta (-16...-18°C) otettu ruoka jäädyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, kun se upotetaan keittimeen. Koska ruoka ei ala paistua heti, se saattaa imeä liikaa öljyä tai rasvaa.

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:

- Anna pakasteruoan mielellään sulaa huoneenlämmössä ennen kypsentämistä.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kovin suuria annoksia kerralla (katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset taulukosta).
- Valitse lämpötila tämän käyttöohjeen taulukon tai pakasteruoan pakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Ellei tällaista ohjetta ole, aseta valitsin lämpötilaan 175° C.
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoaka saattaa aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

Vieraan maun poistaminen

Tietyistä ruoista, varsinkin kalasta, lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä, mikä saattaa antaa makua öljyyn. Jos haluat estää maun tarttumisen seuraavaan ruokaan:

- 1** Kuumenna öljy tai rasva 160°C.
- 2** Pane keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta.
- 3** Odota, kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet, ja nosta leivät pois keittimestä lastalla. Nyt öljyssä tai rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Ympäristöasiaa

- ▶ Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 11).
Poista aikakytkimen paristo (vain HD6115) ennen laitteen hävittämistä.

- 1 Irrota ohjauspaneeli pienen ruuvitaltan avulla.
- 2 Poista paristo. Älä hävitä paristoa tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen suhteen tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila, ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruokapakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta, oliko lämpötila ja/tai kypsennysaika valittu oikein. Valitse oikea lämpötila.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempia annoksia kuin mitä taulukossa on neuvottu.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Termostaatin sulake on ehkä palanut, jolloin ylikuumentumissuoja katkaisee laitteen toiminnan. Ota yhteys Philips-jälleenmyyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Friteerauskeittimestä lähtee voimakas, epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuisia uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko kansi suljettu kunnolla.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruoassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempaa annosta kuin mitä taulukossa on neuvottu.
Öljy tai rasva vaahtoa liikaa valmistuksen aikana.	Ruoassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsentämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuisia uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Friteerausastia ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.

Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Alla olevasta taulukosta näkyy, kuinka paljon tiettyä ruokaa voidaan valmistaa kerralla ja mikä lämpötila ja kypsennysaika tulisi valita. Jos ruoka-ainepakkauksen päällä on erilaiset ohjeet kuin taulukossa, noudata aina pakkauksen ohjetta.

Lämpötila	Ruokalaji	Suosittelava kerta-annos	Kypsennysaika (minuuttia) tuore tai (osittain) sulatettu ruoka	Kypsennysaika (minuuttia) pakastettu ruoka
160°C	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	600 g	4 - 6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)	-
	Tuore kala	450 g	5 - 7	-
170°C	Broileri (koivet, fileet)	3 - 5 kpl	12 - 15	15 - 20
	Juustokuorukat	5 kpl	4 - 5	6 - 7
	Pienet perunaletut	4 kpl	3 - 4	4 - 5
175°C	Friteeratut kasvikset (herkkusienet, kukkakaali)	8 - 10 kpl	2 - 3	-
	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	600 g	5 - 8	-
	Pakastetut ranskanperunat	450 g	-	5 - 6
	Perunalastut	600 g	3 - 4	-
180°C	Perunakuorukat	4 - 5 kpl	4 - 5	6 - 7
	Kiinalaiset kevätkääryleet	2 - 3 kpl	6 - 7	10 - 12
	Vietnamlaiset kevätkääryleet	5 - 6 kpl	5 - 6	8 - 10
	Kananugetit	8 - 10 kpl	3 - 4	4 - 5
	Pikku välipalat	8 - 10 kpl	3 - 4	4 - 5
	Lihapyörykät (pienet)	8 - 10 kpl	3 - 4	4 - 5
	Simpukat	12 - 15 kpl	2 - 3	3 - 4
	Katkaravut	8 - 10 kpl	3 - 4	4 - 5
190°C	Friteeratut omenat	5 kpl	3 - 4	4 - 5
	Munakoiso (viipaleet)	600 g	3 - 4	-
	Donitsit/munkit	3 - 4 kpl	5 - 6	-
	Camembert (korppujauhottettu)	2 - 4 kpl	2 - 3	-
	Wieninleike	2 kpl	3 - 4	-

*) Katso myös kotitekoisten ranskanperunoiden valmistusohjetta.

Introduktion

Kære Kunde. Til lykke med anskaffelsen af din nye Philips Comfort Plus frituregryde. Frituregryden, som gør det muligt for dig at friturestege næsten alle typer madvarer - nemt og sikkert.

Generel beskrivelse

- A** Låg
- B** Friturekurv
- C** Temperaturkontrol
- D** Temperaturindikator med lys
- E** Udløser til låg
- F** Udløser til håndtag
- G** Netledning
- H** Rum til ledningsopbevaring
- I** Timer (kun HD6115)
- J** Hældesystem

Vigtigt

Læs brugsvejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- Inden frituregryden tages i brug første gang, kontrolleres det, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en anden fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet 'Rengøring'). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommer olie eller flydende fedt i frituregryden.
- Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug. Flyt ikke frituregryden, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Tænd ikke frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i. Sørg for, at frituregryden altid er fyldt til et niveau mellem de to markeringer på indersiden af indergryden.
- Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Hold ansigt og hænder i sikker afstand af dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- Hold frituregryden uden for børns rækkevidde, når den er i brug, og lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord, hvor den er placeret.
- Frituregryden er udelukkende beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis den bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien, og Philips påtager sig intet ansvar for eventuelle skader.
- Steg maden, indtil den er gyldenbrun og ikke mørk eller brun, og fjern altid brankede dele! Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder akrylamid).

Sikkerhedsafbryder

Frituregryden er forsynet med en sikkerhedsafbryder, som slår gryden fra i tilfælde af overophedning. Dette kan ske, hvis der ikke er tilstrækkeligt med olie eller fedt i gryden, eller hvis der smeltes fedtblokke i gryden, som hindrer varmelegemet i at afgive dets varme.

- ▶ Hvis frituregryden herefter ikke virker, skal du lade olien eller fedtet køle af og kontakte din Philips-forhandler.

Klargøring

- 1** Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og fast underlag uden for børns rækkevidde. Hvis du stiller frituregryden på komfuret, skal du først sikre dig, at komfuret er slukket, og at kogepladerne er kolde.
- 2** Fyld den tørre frituregryde med olie, flydende eller smeltet fedt op til MAX-markeringen på indengrydens inderside (se afsnittet 'Olie og fedt' for nærmere oplysninger ombrug af fast fedt) (fig. 1).

	Olie/flydende fedt	Fast fedt
Min.	1,8 liter	1500 g
Max.	2 liter	1700 g

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige slags olie og fedt!

Det anbefales at bruge fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre).

Det er dog muligt at anvende fast fiturefedt, men i så fald skal du være ekstra opmærksom, så du undgår, at fedtet begynder at sprøjte, og at varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

- 1** Hvis du vil anvende fast fedt, skal det først smeltes langsomt over svag varme i en almindelig gryde.
 - 2** Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt over i frituregryden.
 - 3** Opbevar fituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.
 - 4** Meget koldt fedt, kan begynde at sprøjte, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel (fig. 2).
- Pas på ikke at beskadige indergrydens belægning med gafflen.

Anvendelse af fituregryden

Fiturestegning

Vær opmærksom på, at der slipper varm damp ud af filteret i låget under fiturestegningen.

- 1** Træk hele netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 3).
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med fituregrydens varme dele og flader.
- 2** Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (160-190°C) (fig. 4).
Temperaturindikatoren tænder.

- Oplysninger om, hvilken temperatur du skal vælge, finder du på emballagen til de madvarer, der skal frituresteiges, eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
- Olien/fedtets opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
- Når temperaturindikatoren har været slukket et stykke tid, har olien/fedtets nået den indstillede temperatur.

► *Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens olien/fedtets opvarmes.*

3 Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 5).

4 Luk låget op ved at trykke på udløseren. Låget åbner nu automatisk (fig. 6).

5 Tag kurven op af frituregryden, og læg ingredienserne i (fig. 7).

► Resultatet bliver bedst, hvis de maksimale mængder angivet nedenfor ikke overskrides.

	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Max. mængde	1000 g	800 g
Anbefalet kvantitet for det bedste resultat	600 g	450 g

6 Sæt kurven op i frituregryden (fig. 8).

7 Luk låget.

8 Kun HD6115: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet 'Timer' i dette kapitel).

Frituregryden kan også bruges uden tidsindstilling.

9 Skub udløseren til håndtaget ud mod dig selv og fold forsigtigt håndtaget ned og ind mod gryden (fig. 9).

- *For at opnå det bedste resultat bør den angivne tilberedningstid på madvarens emballage - eller den anbefalede tilberedningstid iflg. tabellen sidst i denne brugsvejledning - nøje overholdes.*
- *For at opnå et ensartet, gyldent resultat løftes kurven op af olien/fedtets et par gange under tegningen og rystes let.*

Timer (kun HD6115)

Timeren indikerer, når den valgte stegetid er udløbet, men slukker IKKE for frituregryden.

Indstilling af timeren

1 Tryk på timer-tasten for indstilling stegetiden i minutter.

Det valgte minuttal ses i displayet.

2 Holdes tasten nede, går tidsindstillingen hurtigere. Slip tasten, så snart det ønskede minuttal ses i displayet.

- Der kan maksimalt indstilles en stegetid på 99 minutter.
- Efter et par sekunder begynder timeren nedtællingen.
- Mens timeren tæller ned, vil den resterende stegetid blinke i displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

3 Hvis du har indstillet en forkert tid, slettes den ved at holde timer-tasten nede i 2 sekunder, idet nedtællingen starter (dvs. når timeren begynder at blinke). Hold tasten nede, indtil '00' ses i displayet. Herefter kan der indstilles en ny stegetid.

4 Idet den indstillede tid udløber, høres et lydssignal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.

Efter friturestegningen

- 1** Fold håndtaget på friturekurven ud (5).
- 2** Luk låget op ved tryk på udløseren (6).
Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.
- 3** Løft forsigtigt kurven op af gryden.
- D** Ryst om nødvendigt kurven over frituregryden for at fjerne overskydende olie eller fedt. Læg de færdigstegte madvarer i en skål eller et dørslag med fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle.
- 4** Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke frituregryden, før olien/fedt er kølet tilstrækkeligt af. Det tager ca. 30 minutter.

- ▶ Hvis du ikke anvender frituregryden regelmæssigt, tilrådes det at fjerne olien eller det flydende fedt og opbevare den/det i en tætsluttende beholder, helst i køleskab eller på et køligt sted. Fyld beholderen ved at hælde olien eller fedtet igennem en fin si for at fjerne eventuelle madpartikler. Fjern friturekurven, før du tømmer indergryden.
- ▶ Hvis frituregryden indeholder fast fedt, kan du lade fedtet størkne i gryden og opbevare den med fedtet i (se afsnittet 'Olie og fedt' under 'Klargøring').

Rengøring

Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

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

- 1** Tryk på udløseren for at lukke låget op.
- 2** Løft det herefter af.
Hælde-systemet er nu synligt.
- 3** Tag friturekurven op og hæld olien/fedt ud (fig. 10).
- 4** Rengør kabinettet med en fugtig klud (med lidt opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- 5** Vask indergryden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Selve kabinettet må aldrig kommes ned i vand.
- 6** Vask låg og friturekurv i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - eller kom delene i opvaskemaskinen.
- 7** Skyl delene og tør dem grundigt.

Rengøring af det permanente anti-fedt filter

Låget med det permanente anti-fedtfilter kan gøres grundigt rent i opvaskemaskinen eller i varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg med permanent anti-fedtfilter
- Kurv

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt mister deres stegeegenskaber ret hurtigt, bør den/det udskiftes regelmæssigt. Fremgangsmåden er beskrevet nedenfor:

Hvis du fortrinsvis anvender frituregryden til tilberedning af pommes frites, og du sier olien/fedt, hver gang du har brugt frituregryden, kan olien/fedt genbruges 10 til 12 gange, før den/det skal skiftes. Anvendes frituregryden imidlertid til tilberedning af proteinrige madvarer, f.eks. kød eller fisk, skal olien/fedt udskiftes oftere.

- **Brug dog aldrig samme portion olie eller fedt i mere end 6 måneder og følg altid anvisningerne på emballagen.**
- **Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med noget, der allerede har været brugt.**
- **Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.**
- **Udskift altid olien/fedt, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.**

Sådan kasseres brugt olie/fedt:

Hæld brugt olie/fedt tilbage i den originale (lukbare) plastflaske. Du kan kassere brugt fedt ved at lade det størkne i frituregryden (uden isat kurv) og derefter skrabe det ud med en spatel og pakke det ind i avispapir. Smid flasken eller avispapiret ud sammen med ikke-kompostérbart affald (ikke sammen med kompostérbart affald), eller kassér den/det i overensstemmelse med de lokale regler for affald.

Opbevaring

- 1** Sæt alle dele på plads i/på frituregryden og luk låget.
- 2** Rul netledningen sammen, anbring den i rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i stikholderen.
- 3** Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd

Oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger findes i tabellen sidst i denne brugsvejledning.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste pommes frites:

- 1** Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand. På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.
 - ▶ *Tør kartoffelstavene omhyggeligt.*
- 2** Steg pommes fritterne i to omgange: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.
- 3** Læg de hjemmelavede pommes frites en en skål og ryst dem let. Lad dem afkøle inden sidste stegerunde.

Frosne madvarer

Dybfrosne pommes frites er altid forkogte, så de skal blot steges én gang i henhold til anvisningen på emballagen.

Kommer du madvarer direkte fra fryseren (-16 til -18°C) op i varm olie eller fedt, vil olien/fedtets blive kraftigt afkølet. Derfor brunes maden ikke med det samme, men absorberer istedet for meget olie/fedt.

Dette kan du undgå på følgende måde:

- Det bedste vil være at lade frosne madvarer optø ved stuetemperatur.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup ingredienserne, indtil de er helt tørre.
- Frituresteg ikke for store portioner ad gangen (se anvisningerne i tabellen sidst i brugsvejledningen).
- Vælg den stegetemperatur, som er anbefalet på madvarens emballage eller i den relevante tabel i brugsvejledningen. Findes der ingen anvisninger, vælges en temperatur på 175°C.
- Nedsæk maden i olien/fedtets meget forsigtigt, da frosne madvarer kan få olien/fedtets til at boble/sprøjte voldsomt.

Sådan undgås uønsket bismag:

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtets en ubehagelig bismag. For at forhindre dette gøres følgende:

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

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Miljøbeskyttelse

- Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (fig. 11).

Fjern batteriet fra timeren (kun HD6115), inden frituregryden til sin tid kasseres.

- 1** Fjern timerpanelet med en lille fladbladet skruetrækker.
- 2** Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det normale husholdningsaffald men aflevér det istedet på et af myndighederne anvist sted.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke stegt længe nok.	Kontrollér, om den valgte temperatur og tilberedningstid er korrekt i henhold til anvisningerne på emballagen eller tabellen i brugsvejledningen. Indstil den korrekte temperatur.
	Der er for meget mad i kurven.	Frituresteg aldrig større mængder ad gangen end angivet i tabellen.
	Olien/fedtet er ikke varmt nok.	Sikringen i temperaturkontrollen kan være sprunget, så den automatiske sikkerhedsafbryder har afbrudt apparatet. Kontakt Philips via din forhandler for at få sikringen udskiftet.
Frituregryden afgiver en kraftig og ubehagelig lugt.	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedtet er ikke friskt længere.	Udskift olien/fedtet. Si olien/fedtet regelmæssigt, så den/det holder sig frisk(t) i længere tid.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Kontrollér, at låget er lukket korrekt.
	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie/fedt i frituregryden.	Sørg for, at olie-/fedtniveauet aldrig overstiger max-markeringen.
	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de friturestes, og følg anvisningerne i brugsvejledningen.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg ikke større mængder ad gangen end angivet i tabellen.
Olien/fedtet skummer voldsomt under stegningen.	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de kommes op i frituregryden.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør indergryden som beskrevet i brugsvejledningen.

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

Tabellen nedenfor angiver, hvor store mængder af en bestemt type madvare, du kan tilberede på én gang, samt anbefalede stegetemperaturer og tilberedningstider. Hvis anvisningerne på emballage og tabel afviger fra hinanden, skal du holde dig til emballagens anvisninger.

Temperatur	Madvare	Anbefalet mængde pr. portion	Stegetid (minutter) for ferske eller (delvist) optøede madvarer	Stegetid (minutter) for frosne madvarer
160°C	Hjemmelavede pommes frites *) 1. stegerunde	600 g	4-6 (se under 175°C i denne tabel vedr. 2. stegerunde)	-
	Frisk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroketter	5 stk.	4-5	6-7
	Mini kartoffelpandekager	4 stk.	3-4	4-5
	Grønsagsfritter (champignons, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
175°C	Hjemmelavede pommes frites *) 2. stegerunde	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	450 g	-	5-6
	Franske kartofler (meget tynde kartoffelskiver)	600 g	3-4	-
	Kartoffelkroketter	4-5 stk.	4-5	6-7
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.	6-7	10-12
	Vietnamesiske forårsruller	5-6 stk.	5-6	8-10
	Kyllingenuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kødboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Muslinger	12-15 stk.	2-3	3-4
	Kæmperejer	8-10 stk.	3-4	4-5
	Æbleringe	5 stk.	3-4	4-5
190°C	Aubergine (i skiver)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (paneret)	2-4 stk.	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stk.	3-4	-

*) Se også "Stegetips" for tilberedning af hjemmelavede pommes frites.

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την απόκτηση της καινούργιας σας φριτέζας Philips Comfort Plus. Με την καινούργια σας φριτέζα μπορείτε να τηγανίσετε όλα τα είδη φαγητών με ασφάλεια και ευκολία.

Γενική περιγραφή

- A** Καπάκι
- B** Καλάθι τηγανίσματος
- C** Θερμοστάτης
- D** Λυχνία θερμοκρασίας
- E** Μοχλός απασφάλισης καπακιού
- F** Μοχλός απασφάλισης λαβής
- G** Καλώδιο
- H** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- I** Χρονοδιακόπτης (μόνο στο HD6115)
- J** Σύστημα αδειάσματος

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στην συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να τηγανίσετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλιώς θα ακυρωθεί η εγγύηση.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ την υποδοχή, που περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό, (να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.

- ▶ Ροδοψήστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε και αφαιρέστε τα καμμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο, ειδικά πατάτες και προϊόντα με δημητριακά, σε θερμοκρασία υψηλότερη από 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

Διακοπή λειτουργίας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

- ▶ Αν η φριτέζα δεν λειτουργεί, αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν και απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια μακριά από παιδιά.

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και κρύες.

- 2 Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεοποιημένο λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη MAX στο εσωτερικό του κάδου (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 1).

	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	1.8 λίτρα	1500 γρ.
Μεγ.	2 λίτρα	1700 γρ.

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος πλούσιο σε πολυακόρεστα (π.χ. λινολεϊκό οξύ).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σαυτήν την περίπτωση χρειάζεται επιπλέον προφύλαξη για να μην πιτσιλίζει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβες το θερμαντικό στοιχείο.

- 1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένο τηγάνι.
- 2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3 Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4 Αν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλαίει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με το πηρούνι (εικ. 2). Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής**Τηγάνισμα**

Προσοχή: θα βγει ζεστός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά το τηγάνισμα.

1 Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 3).

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής.

2 Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (160-190°C) (εικ. 4).
Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

- Για πληροφορίες σχετικά με το ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
- Όταν η λυχνία θερμοκρασίας παραμένει σβηστή για κάποιο διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχει φθάσει στην ρυθμισμένη θερμοκρασία.

► Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.

3 Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλάθιου (εικ. 5).

4 Ανοίξτε το καπάκι τραβώντας το μοχλό απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 6).

5 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι (εικ. 7).

► Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.

	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μεγ. ποσότητα	1000 γρ.	800 γρ.
Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	600 γρ.	450 γρ.

6 Βάλτε το καλάθι στη φριτέζα (εικ. 8).

7 Κλείστε το καπάκι.

8 Μόνο για το μοντέλο HD6115 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο).

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

9 Μετακινήστε το διακόπτη απασφάλισης της λαβής του καλάθιου προς το μέρος σας και προσεκτικά διπλώστε τη λαβή προς τη φριτέζα (εικ. 9).

- Για καλό αποτέλεσμα, να εμμένετε στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης (μόνο στο μοντέλο HD6115)

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ σβήνει τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- 1** Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά.
Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- 2** Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.
 - Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.
 - Μερικά δευτερόλεπτα αφότου ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
 - Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο χρόνος τηγανίσματος που απομένει αναβοσβύνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- 3** Αν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβύνει). Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00' στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.
- 4** Όταν ο προρυθμισμένος χρόνος τελειώσει θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού (εικ. 5).
 - 2** Ανοίξτε το καπάκι τραβώντας το μοχλό απασφάλισης καπακιού (εικ. 6). Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσιλίσμα του λαδιού.
 - 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
 - ▶ Αν είναι απαραίτητο, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ. χαρτί κουζίνας.
 - 4** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει αρκετά το λάδι ή το λίπος, κάτι που χρειάζεται περίπου 30 λεπτά.

- ▶ Αν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.
- ▶ Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (δείτε κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρματάκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- 1** Τραβήξτε το μοχλό απασφάλισης καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι.
- 2** Μετά σηκώστε το καπάκι από τη συσκευή.
Θε εμφανιστεί το σύστημα αδειάσματος.
- 3** Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή και χύστε το λάδι ή το λίπος (εικ. 10).
- 4** Καθαρίστε την υποδοχή με υγρό πανί (με λίγο απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.
- 5** Καθαρίστε το εσωτερικό καλάθι με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.
Μην βυθίζετε την υποδοχή της φριτέζας στο νερό.
- 6** Καθαρίστε το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 7** Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Καθάρισμα του μόνιμου φίλτρου κατά των ελαίων

Το καπάκι με το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων μπορεί να καθαριστεί σχολαστικά στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι με μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων
- Καλάθι

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

Επειδή το λάδι και το λίπος χάνουν τις ευεργετικές τους ιδιότητες μάλλον γρήγορα, θα πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Για να το κάνετε, ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες.

Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάχνετε κυρίως τηγανιτές πατάτες και σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 με 12 φορές πριν το αλλάξετε. Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάξετε φαγητά πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι για περισσότερο από 6 μήνες και ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- ▶ Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
- ▶ Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
- ▶ Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος πάλι στο πλαστικό μπουκάλι του με καπάκι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και μετά το βγάζουμε από τη φριτέζα με μια σπάτουλα και το τυλίγουμε σε μια εφημερίδα. Αν γίνεται, μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμάτων) ή να το απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

- 1** Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα μέσα/πάνω στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετείστε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή.
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για να πληροφορηθείτε για τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Έτσι θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες:

- 1** Χρησιμοποιείτε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.
Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.
▸ Στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- 2** Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.
- 3** Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινείστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι ήδη προτηγανισμένες, έτσι θα πρέπει μόνο να τις τηγανίσετε μια φορά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως 18°C) θα κρυώσουν αρκετά το λάδι ή το λίπος όταν τα βάλτε μέσα. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί επίσης να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Είναι καλύτερο να αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψύχονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναφέρεται στον πίνακα αυτών των οδηγιών χρήσης ή στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία στους 175°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλαίει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Μερικά είδη φαγητού, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να δώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να ουδετεροποιήσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

- 1** Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
 - 2** Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
 - 3** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.
- Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Περιβάλλον

- ▶ Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 11).

Βγάλτε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη (μόνο στο μοντέλο HD6115) πριν απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιείστε ένα πλατύ κατσαβίδι για να βγάλετε το πλαίσιο του χρονοδιακόπτη.
- 2** Βγάλτε την μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

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

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία των τροφίμων ή τον πίνακα των οδηγιών χρήσης για να δείτε αν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος προετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστός. Ρυθμίστε το θερμοστάτ στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων από αυτή που αναφέρεται στον πίνακα.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Μπορεί να έχει καεί η ασφάλεια του θερμοστάτη, προκαλώντας τη θερμική διακοπή που σβήνει τη συσκευή. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για να αντικαταστήσετε την ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος τρέχουν από την άκρη της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό ανά φορά από την ποσότητα που αναφέρεται στον πίνακα.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει πόση ποσότητα κάποιου συγκεκριμένου τροφίμου μπορεί να ετοιμαστεί ανά φορά και ποιά θερμοκρασία τηγανίσματος και χρόνο προετοιμασίας θα πρέπει να επιλέξετε.

Αν οι οδηγίες της συσκευασίας του τροφίμου που θα τηγανιστεί διαφέρουν από αυτές του πίνακα, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στους 175°C Σσαυτό ν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)	-
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5 τεμάχια	4-5	6-7
	Μικρές τηγανιτές πατάτας	4 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτες λαχανικών (μανιτάρια, κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια	2-3	-
175°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	5-8	-
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	450 γρ.	-	5-6
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.	3-4	-
	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια	4-5	6-7
180°C	Κινέζικα ανοιζιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια	6-7	10-12
	Βιετναμέζικα ανοιζιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια	5-6	8-10
	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Κεφτέδες (μικροί)	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μύδια	12-15 τεμάχια	2-3	3-4

*) Δείτε επίσης 'Συμβουλές τηγανίσματος' για να ετοιμάσετε σπιτικές τηγανιτές πατάτες.

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
190°C	Καραβίδες	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια	3-4	4-5
	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.	3-4	-
	Ντόνατς	3-4 τεμάχια	5-6	-
	Καμαμπέρ (θρυμματισμένο)	2-4 τεμάχια	2-3	-
	Βιενέζικο σνίτσελ	2 κομμάτια	3-4	-

Giriş

Değerli müşterimiz, Philips Comfort Plus fritözü tercih ettiğiniz için tebrikler. Yeni fritözünüz sayesinde her çeşit yiyeceği güvenli ve kolay bir şekilde kızartabilirsiniz.

Genel tanım

- A** Kapak
- B** Kızartma sepeti
- C** Sıcaklık kontrolü
- D** Sıcaklık ışığı
- E** Kapak kaldırma kolu
- F** Tutma yeri çıkarma sürgüsü
- G** Kordon
- H** Kordon saklama haznesi
- I** Zamanlayıcı (sadece HD6115 için)
- J** Boşaltma sistemi

Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyun ve saklayın.

- Cihazı kullanmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol edin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı mutlaka bakım ve tamir için yetkili Philips servisine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, bu durumda garantisi kapsam dışında kalacaktır.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın.
- Cihazın fişini her kullanımdan sonra prizden çekin. Fritözü iyice soğumadan yerinden oynatmayın.
- Cihazı bitkisel veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat ediniz.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Yiyecekleri altın sarısı renginde kızartmaya özen gösterin. Yağın içinde bulunan yanmış artıkları temizleyin. Patates gibi nişasta içeren gıdaları 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.

Güvenli kapanma

Bu cihaz ısı güvenlik sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem, fazla ısındığında cihazı otomatik olarak kapatır. Bu durum fritözde yeterince yağ olmadığında veya katı yağlar fritöz içinde eritildiklerinde, kısacası ısıtıcı parçaların ısılarını dışa veremedikleri durumlarda gerçekleşebilir.

- Fritöz çalışmıyorsa, cihazı içindeki sıvı veya katı yağın soğumasını bekleyerek yetkili Philips servisine götürün.

Kullanıma hazırlama

1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Fritözü ocağın üzerine yerleştirmek isterseniz, ocak gözlerinin kapalı ve soğumuş olduklarından emin olun.

2 Kuru fritözü sıvı yağ veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Bitkisel ve katı yağlar' bölümü) (şek. 1).

	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	1.8 l	1500 gr
Maks.	2 l	1700 gr

Bitkisel sıvı yağlar ve katı yağlar

Asla farklı tiplerdeki yağları karıştırmayın.

Size, fritözünüzde sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Tercihen bitkisel yağlar veya doymamış yağ (örn. linoleik asit) oranı yüksek katı yağları kullanın.

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtıcı unsurların fazla ısınmalarını engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

- 1** Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.
 - 2** Erittiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.
 - 3** Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
 - 4** Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (şek. 2).
- Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

Dikkatli olun: kızartma esnasında kapak içerisindeki filtreden sıcak buhar çıkacaktır.

1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 3). Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.

2 Sıcaklık kontrol ayarını istenilen dereceye getirin. (160-190°C) (şek. 4).

Sıcaklık ışığı söner:

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
- Sıcaklık ışığı bir süre sönmük kaldığında, sıvı yağ veya katı yağ önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir.

▶ Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

3 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 5).

4 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 6).

5 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın (şek. 7).

- En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum miktarları aşmamanızı öneririz.

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1000 gr	800 gr
Tavsiye edilen miktar	600 gr	450 gr

6 Sepeti fritöze koyun (şek. 8).

7 Kapağı kapatın.

8 Sadece HD6115 içindir. - İstenilen kızartma süresini ayarlayınız.(bkz."Zamanlayıcı" bölümü) Fritöz, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

9 Sepetin serbest bırakma sürgüsünü kendinize doğru çekerek dikkatlice sapı fritöze karşı katlayın (şek. 9).

- *En iyi kızartma sonuçları için, yiyecek paketinde belirtilen maksimum miktarlarını veya kullanma kılavuzundaki tabloda bulunan hazırlanma sürelerini ve sıcaklıkları aşmamanızı öneririz.*
- *Altın renginde sabit bir kızartma sonucu için, kızartma esnasında sepeti birkaç kez yağdan çıkartın ve malzemeleri hafifçe sallayın.*

Zamanlayıcı (sadece HD6115 için)

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.

Zamanlayıcının ayarlanması

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın. Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

2 Dakikaları hızla ileri almak isterseniz düğmeyi basılı tutmanız gerekir. Gerekli olan kızartma süresine ulaştığında elinizi düğmeden çekin.

- Ayarlanabilen en uzun süre 99 dakikadır.
- Kızartma süresini ayarladığınızdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Zamanlayıcı geri sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.

3 Eğer önceden ayarlanan zaman doğru değilse, zamanlayıcı geri saymaya başladığında (örn. zaman yanıp sönmeye başladığında) zamanlayıcı düğmesine 2 saniye süreyle basarak bunu silebilirsiniz. Ekranda '00' görünene kadar düğmeyi basılı tutun. Şimdi doğru kızartma süresini ayarlayabilirsiniz.

4 Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.

Kızartma sonrasında

1 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 5).

2 Kapak kaldırma kolunu çekerek kapağı açınız (şek. 6).
Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.

- Gerekirse, fazla yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyeceği içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak kağıdı bulunan bir kaba veya süzgece yerleştirin.

4 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Yağ yeterince soğumadan, fritözü kıpırdatmayın. Bu yaklaşık olarak 30 dakika sürecektir.

- ▶ Eğer fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.
- ▶ Fritözde katı yağ varsa, katılaşmasını bekleyin ve fritözün içinde saklayın.(Bkz. Kullanıma Hazırlama" Sıvı ve katı yağ bölümü)

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

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

1 Kapak açma kolunu çekerek kapağı açın.

2 Daha sonra cihazın kapağını kaldırın.
Boşaltma sistemi görünecek duruma geçecektir.

3 Kızartma sepetini fritözden çıkartın ve yağı boşaltın (şek. 10).

4 Dış kabı nemli bezle (temizleme sıvısı ile) ve/veya mutfak kağıdı ile silin.

5 İç kapı sıcak suyla ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın.
Fritözün ana gövdesini tamamen fritöze batırmayın.

6 Kapağı ve kızartma sepetini sıcak sabunlu su ile yıkayabilir veya bulaşık makinasında yıkayarak temizleyebilirsiniz.

7 Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulayın.

Yağ tutmayan filtrenin temizlenmesi

Yağ tutmayan filtre içeren kapak bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı katılmış sıcak su içinde yıkanabilir:

Bulaşık makinesinde yıkanabilen kısımlar

- Yağ tutmayan filtrelili kapak
- Sepet

Yağ değiştirme

Yağların özelliklerini kolayca kaybetmelerinden ötürü, yağı sıkça değiştirmelisiniz. Değiştirme sembolü yağı değiştireceğiniz zamanı belirtir (bkz. "Değiştirme göstergesi").

Sadece patates kızartıyorsanız ve yağı her kullanımdan sonra süzüyorsanız, 10-12 kez aynı yağı kızartma için kullanabilirsiniz. Eğer protein bakımından zengin balık veya et kızartıyorsanız, yağı daha çok sıklıkla değiştirmeniz gereklidir:

- ▶ Aynı yağı 6 aydan daha fazla kullanmayın ve her zaman ambalaj üzerindeki talimatları takip edin.
- ▶ Kullanılmış yağın üzerine asla taze yağ eklemeyin.
- ▶ Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.
- ▶ Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Kullanılmış yağın çöpe atılması

Kullanılmış yağı, kendi orijinal (kapanabilen) plastik şişesine dökün. Kullanılmış yağı, fritöz içinde katılaştırıp (içinde sepet olmadan), ardından spatula ile alıp gazete kağıdına koyarak da çöpe atabilirsiniz. Mümkünse, şişeyi ve gazete kağıdını geri dönüşümsüz bir çöpe (geri dönüşümü olmayan) atın veya ülkenizdeki kurallara göre çöpe atın.

Saklama

- 1 Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 2 Elektrik kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin.
- 3 Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

Kızartma ipuçları

Hazırlama süreleri ve kızartma ısısı ayarları için, bu kullanım talimatlarının sonundaki tabloya bakın.

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

- 1 Sert patates kullanın. Patatesleri çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın. Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.
 - Çubukları iyice kurulayın.
- 2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika , ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika.
- 3 İkinci kızartma seansına başlamadan önce, ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce biraz soğumasını bekleyerek kızartın.

Donmuş yiyecekler

Donmuş patatesler zaten önceden pişirilmişlerdir; bu nedenle paketlerinin üzerindeki talimatlar doğrultusunda sadece bir kere kızartmanız yetecektir.

Derin dondurucudan çıkan yiyecekler (-16 ila -18°C), yağa atıldıklarında, yağın belirli ölçüde soğumasına sebep olacaktır.Yiyecekler hemen pişmediğinden, çok fazla yağ emmeleri de mümkün olacaktır.

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Kızartmadan önce dondurulmuş yiyeceklerin, oda sıcaklığında çözümlerini bekleyin.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısısı ile ilgili tabloya başvurun).
- Gıdanın paketi üzerinde tabloda belirtilen kızartma sıcaklık ayarlarına bakın. Herhengi bir talimat yoksa, 175°C.'de kızartma yapın.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

Bazı yiyecekler balık gibi kızartıldıklarında yağa istenmeyen tatlar bırakırlar; bu istenmeyen tatları kullanılan yağdan arındırmak için;

- 1 Yağı 160°C ısıya ısıtın.

- 2 Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydonoz atın.
- 3 Köpükler kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydonozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Çevre

- 1 Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 11).

Cihazı çöpe atmadan önce zamanlayıcının (sadece HD6115 için) pilini içinden çıkarın.

- 1 Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın.
- 2 Pili çıkartın. Pili normal ev çöpüne atmayın, özel pil toplama noktalarına teslim edin.

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Sorun giderme

Problem	Olası nedeni	Çözüm
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatları içerisindeki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Belirtilen miktardan daha fazla yiyeceği kesinlikle bir seferde kızartmayın.
	Yağ yeterince ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Sigortayı değiştirmek için, Philips bayinize veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezine başvurun.
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazelikliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağı, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir seferde, tabloda önerilenden fazla yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.

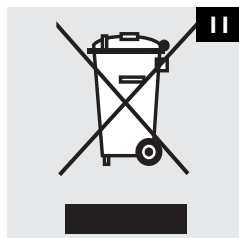
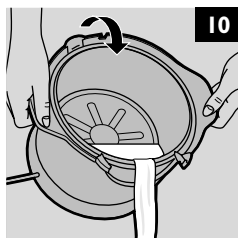
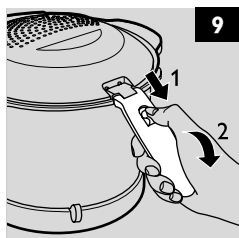
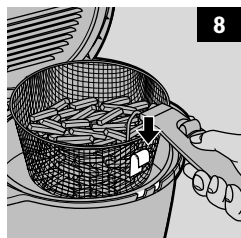
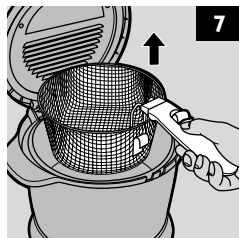
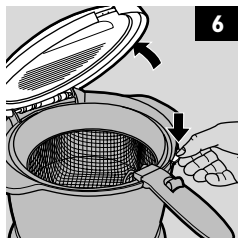
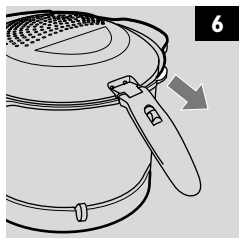
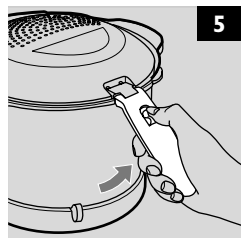
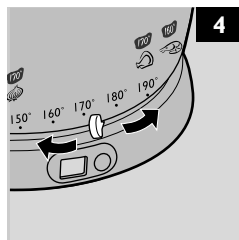
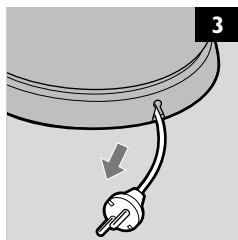
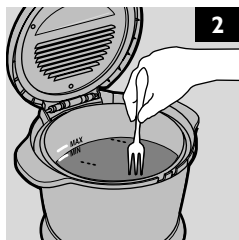
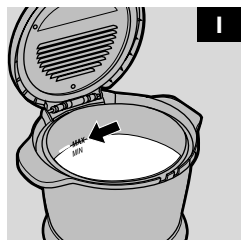
Hazırlama süreleri ve sıcaklık ayarları

Aşağıdaki tabloda, bir seferde ne kadar miktarda belirli bir tür yiyeceği hazırlayabileceğiniz ve seçmeniz gereken kızartma ısıları ve hazırlama süreleri belirtilmektedir.

Eğer yiyecek ambalajı üzerindeki talimatlar tabloda verilenlerden farklı ise, her zaman ambalaj üzerindeki talimatları takip edin.

Isı	Yiyecek tipi	Her bir grup için önerilen miktar	Kızartma süresi (dakika) taze veya (kısmen) dondurulmuş yiyecek	Kızartma süresi (dakika) dondurulmuş yiyecek
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	600gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)	-
	Taze balık	450gr	5-7	-
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet	12-15	15-20
	Peynir kroket	5 adet	4-5	6-7
	Ufak patates kurabiyeleri	4 adet	3-4	4-5
175°C	Sebze kızartma (mantar, karnabahar)	8-10 adet	2-3	-
	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	600 gr	5-8	-
	Dondurulmuş Patates kızartması	450 gr	-	5-6
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr	3-4	-
180°C	Patates kroket	4-5 adet	4-5	6-7
	Çin börekleri	2-3 adet	6-7	10-12
	Vietnam usulü ekmek	5-6 adet	5-6	8-10
	Tavuk nugget	8-10 adet	3-4	4-5
	Minik çerezler	8-10 adet	3-4	4-5
	Köfte (küçük)	8-10 adet	3-4	4-5
	Midye	12-15 adet	2-3	3-4
	Pavurya	8-10 adet	3-4	4-5
	Elma kızartma	5 adet	3-4	4-5
	190°C	Patlıcan (dilim)	600 gr	3-4
Gözleme		3-4 adet	5-6	-
Kamamber (ekmek kıntılı)		2-4 adet	2-3	-
Şnitzel		2 adet	3-4	-

*) Ayrıca, ev yapımı patates kızartması yapmak için, bkz. 'Kızartma ipuçları'





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 96143