

Comfort Plus

HD6122, HD6120



PHILIPS

ENGLISH	4
DEUTSCH	13
FRANÇAIS	22
NEDERLANDS	31
ESPAÑOL	40
ITALIANO	50
PORTUGUÊS	59
TÜRKÇE	69
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	77

Important

- ▶ Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ▶ Clean the fryer parts as described in the 'Cleaning' section. Dry the parts thoroughly.
- ▶ Do not immerse the housing and the inner pot in water. These parts may only be cleaned with a moist cloth and some washing-up liquid
- ▶ Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- ▶ During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children when you use it. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- ▶ After you have used the appliance, set the temperature control to the lowest setting (turn it completely to the left). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- ▶ If the mains cord or other parts of this appliance are damaged, they must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, since repair requires special tools and/or parts.

Frying

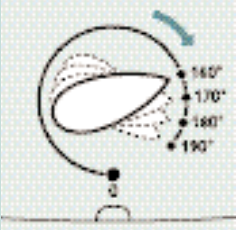


- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- 2** Fill the dry fryer with (2.3 litres) of oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inner pot.

Read the 'Oil and fat' section on how to do this.



- 3** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket.



4 Set the temperature control to the correct temperature.

For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table in these instructions for use.

The pilot light of the temperature control goes on. While the fryer is heating up, the pilot light will go out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.

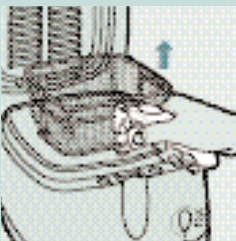
After a batch has been fried, the pilot light will also go on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.



5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically.



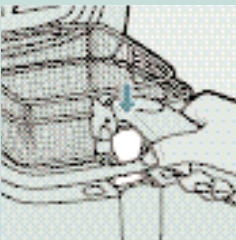
6 Lift the handle to raise the basket to its highest position.



7 Remove the basket from the fryer.

8 Put the food to be fried in the basket.

Never exceed the maximum amount of food to be fried in one batch (see the table about preparation times and temperature settings).



9 Carefully put the basket in the fryer.

10 Close the lid.



- 11** Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position.

Stick to the preparation time indicated on the package or follow the preparation times mentioned in the table.

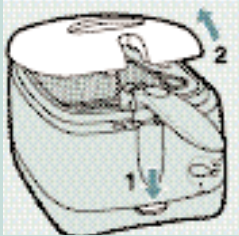
For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.

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

After frying



- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position.

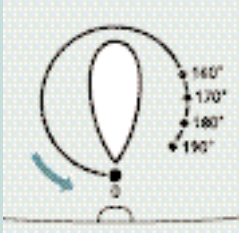


- 2** Open the lid.

Beware of the hot steam.

- 3** Carefully remove the basket from the fryer.

If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper; e.g. kitchen paper.

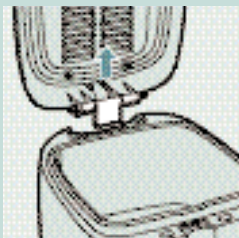


- 4** Turn the temperature control anti-clockwise to the '0' setting.

If you do not use the fryer regularly, sieve the oil or fat and store it in closed bottles in a cool place. If you have used solid fat, let the fat solidify and store the fryer with the fat still in it.

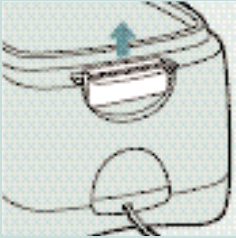
- 5** Unplug the appliance after use.

Cleaning



Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

- 1** Remove the lid.



- Remove the water tray.



- Remove the basket from the fryer and pour out the oil or fat.

- Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper. Clean the inner pot with hot soapy water. Do not immerse the complete fryer housing in water.

- Clean the lid, the water tray and the basket in hot soapy water or in the dishwasher.

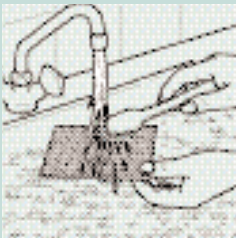
Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g. scouring pads) to clean the appliance.



- Rinse the parts with fresh water afterwards and dry them thoroughly.

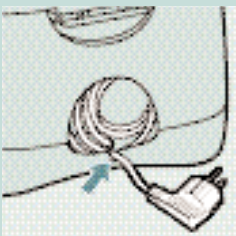
To clean the permanent anti-grease filter thoroughly:

- Undo the screws on the inside of the lid.



- Remove the filter and clean it in hot soapy water. Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again.

Storing the appliance



- Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.
- Wind up the cord, push it back into the storage compartment and put the plug in the plug fixing facility.
- Lift the fryer by its handles.

Oil and 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). You can also use solid frying fat, but in that case you should melt it in a pan over low heat before use to prevent spattering or overheating of the fat.

If you want to melt rather cold solid fat that has been used before, there is a chance that the fat will start spattering. You can prevent this by punching holes in the surface of the resolidified fat with a fork.

Only use types of oil or fat that are suitable for deep-frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.

Never mix two different kinds of oil or fat!

Changing the oil or fat

As the oil or fat loses its 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.
- Always change the oil if it starts foaming when it is heated, when it has a strong smell or taste or when 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 solid 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. You can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of them in accordance with the regulations in your country.

Frying tips

For preparation times and temperature settings, see the table at the end of this booklet.

Home-made French fries

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

Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water:

Fry the French fries twice:

- the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C
- the second time for 2-4 minutes at a temperature of 190°C

Frozen food

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

Preferably allow frozen food to partly defrost at room temperature and shake off as much ice and water as possible.

Do not fry very large quantities at one time (see the table with preparation times and temperature settings).

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:

- Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.
- Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.
- 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.

Problems that may occur during frying

If your fryer does not function properly or if the frying quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem by means of this troubleshooting guide, contact your Philips dealer or call the Philips Helpline. See the worldwide guarantee leaflet for telephone numbers.

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 controls to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantities indicated in the table.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the thermal 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 fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The oil or fat isn't clean anymore.	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 two 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.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The sealing ring around the metal inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot soapy water or in the dishwasher. If the lid is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer:	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 liquid.	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 quantities indicated in the table.
The oil or fat foams too much during frying.	The food contains too much liquid.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix two different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner pot has not been cleaned properly.	Clean the inner pot 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 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	Advised quantity per session	Frying time (minutes) fresh or (partly) defrosted food	Frying time (minutes) frozen food	
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600 g	4-6	-	
	Fresh fish	450 g	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	-	
	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	
	Fish fingers	8-10 pieces	3-4	4-5	
	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4	
	Squid rings in batter	8-10 pieces	3-4	4-5	
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces	3-4	4-5	
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5	
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5	
	190°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	3-4	-
		Frozen French fries	450 g	-	5-6
		Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
		Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
Potato croquettes		4-5 pieces	4-5	6-7	
Meat/fish croquettes		4-5 pieces	4-5	6-7	
Doughnuts		3-4 pieces	5-6	-	
Camembert (breadcrumbs)		2-4 pieces	2-3	-	
Escalope with ham and cheese		2 pieces	4-5	-	
Wiener schnitzel		2 pieces	3-4	-	

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

Wichtig

- ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Reinigen Sie die abnehmbaren Teile des Geräts wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben. Trocknen Sie alles gründlich ab.
- ▶ Tauchen Sie das Gehäuse mit der Frittierwanne niemals in Wasser! Die Außenwand des Gehäuses lässt sich mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel aufgetragen haben.
- ▶ Achten Sie darauf, daß alle Teile des Geräts gründlich trocken sind, bevor Sie die Frittierwanne mit Öl oder Fett füllen.
- ▶ Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Kommen Sie mit Gesicht und Händen nicht in seine Nähe. Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf in Acht, wenn Sie den Deckel öffnen.
- ▶ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, besonders wenn es mit heißem Fett gefüllt ist. Lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hinabhängen, damit das Gerät nicht hinuntergezogen werden kann.
- ▶ Stellen Sie den Ein-/Ausshalter nach jedem Gebrauch mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrigste Position. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Öl/Fett abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Öl/Fett noch nicht ausreichend abgekühlt ist!
- ▶ Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist, muss es durch original Philips-Teile ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

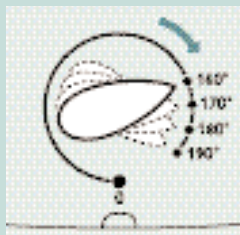
Fritieren



- 1** Stellen Sie das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche auf. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- 2** Füllen Sie die Frittierwanne (2.3 Liter) bis zur oberen Markierung mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett. Vgl. den Abschnitt 'Öl und Fett'.



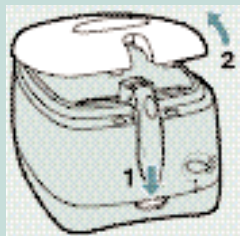
- 3** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



- 4** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.

Entsprechende Angaben finden Sie auf der Verpackung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung.

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet auf. Während das Öl/Fett aufgeheizt wird, geht die Kontrolllampe mehrmals an und aus. Wenn Sie einige Zeit nicht mehr aufleuchtet, hat das Öl oder das Fett die vorgegebenen Temperatur erreicht.



- 5** Drücken Sie die Auslösetaste. Der Deckel öffnet sich automatisch.

Gleiches gilt, wenn Sie das Fritiergut in mehreren Portionen zubereiten. Warten Sie jedesmal, bis die Kontrolllampe völlig erloschen ist und die eingestellte Temperatur erreicht ist.



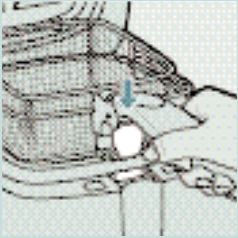
- 6** Heben Sie den Griff des Fritierkorbs an.



- 7** Jetzt können Sie den Fritierkorb aus dem Gerät nehmen.

- 8** Legen Sie das Fritiergut in den Korb.

Füllen Sie niemals mehr in den Fritierkorb, als die Tabelle in dieser Gebrauchsanweisung für das entsprechende Fritiergut ausweist!



9 Senken Sie den Fritierkorb vorsichtig in das heiße Öl/Fett.

10 Schließen Sie den Deckel.



11 Drücken Sie die Arretierung des Fritierkorbs und tauchen Sie den Fritierkorb vorsichtig ganz in das Öl/Fett.

Halten Sie stets die auf der Verpackung angegebenen oder in der Tabelle enthaltenen Fritierzeiten ein.

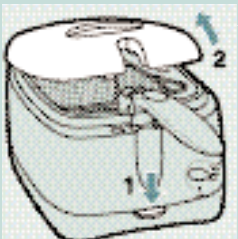
Sie erreichen eine gleichmäßige goldgelbe Bräunung, wenn Sie von Zeit zu Zeit den Deckel öffnen und das Fritiergut vorsichtig schütteln.

Vorsicht: während des Fritierens entweicht heißer Dampf aus dem Deckel!

Nach dem Fritieren



1 Heben Sie den Griff des Fritierkorbs an.



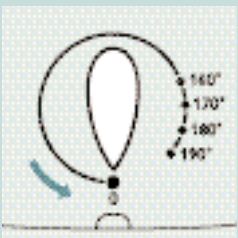
2 Öffnen Sie den Deckel.

Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf in acht.

3 Nehmen Sie den Fritierkorb vorsichtig aus der Friteuse.

Schütteln Sie ihn, falls erforderlich, darüber aus, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Schütten Sie die frittierte Speise in eine Schüssel oder in ein Küchensieb, das Sie bei Bedarf mit Küchenpapier ausgelegt haben.



4 Schalten Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "0".

Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich verwenden, empfiehlt es sich das Öl/flüssige Fett nach dem Abkühlen zu sieben und in geschlossenen Flaschen an einem kühlen Ort aufzubewahren. Wenn Sie festes Fett verwenden, können Sie das Fett in der Fritierwanne erstarren lassen und das Gerät mit dem Fett fortstellen.

- 5** Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

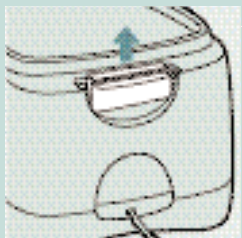
Reinigung

Warten Sie, bis das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist.

- 1** Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.



- 2** Den Kondenswasserbehälter entfernen.



- 3** Nehmen Sie den Fritierkorb heraus und leeren Sie das Öl/Fett aus.



- 4** Reinigen Sie die Innenwand der Fritierwanne mit warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Tauchen Sie niemals das ganze Gerät in Wasser!

- 5** Reinigen Sie den Deckel, den Kondenswasserbehälter
Verwenden Sie keine Scheuermittel, kein Soda und keine Lösungsmittel wie Alkohol, Benzin oder Azeton.



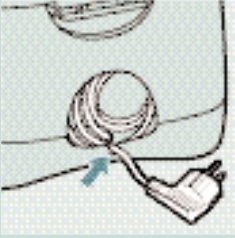
- 6** Spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie gründlich ab.

Zur gründlichen Reinigung des Fettfilters gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Lösen Sie die Schrauben auf der Innenseite des Deckels.
- ▶ Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel hinzugefügt haben. Lassen Sie den Filter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder im Deckel anbringen und das Gerät erneut gebrauchen.



Aufbewahrung des Geräts



- 1** Setzen Sie alle Teile wieder in das Gerät zurück, und schließen Sie den Deckel.
- 2** Rollen Sie das Netzkabel auf, und bringen Sie es im Kabelfach unter. Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die dafür vorgesehene Einbuchtung.
- 3** Heben Sie das Gerät nur an den Transportgriffen an.

Fritieröle und -fette

Verwenden Sie nur Öl/Fett, das zum Fritieren geeignet ist, vorzugsweise pflanzliches Öl oder Fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (z.B. Linolsäure). Sie können auch festes Fritierfett verwenden. In diesem Fall sollte es jedoch in einem Topf bei niedriger Hitze geschmolzen werden, damit das Fett nicht spritzt und das Heizelement nicht überhitzt wird.

Gebrauchtes, relativ kaltes und festes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Dies läßt sich verhindern, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in die Oberfläche des erstarrten Fettes stechen.

Verwenden Sie ausschließlich Öl/Fett, das zum Fritieren geeignet ist. Eine entsprechende Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett des Öls oder Fettes.

Mischen Sie niemals zwei verschiedene Öl- oder Fettsorten!

Wechsel von Öl/Fett

Fritieröle und -fette verlieren schnell ihre spezifischen Eigenschaften. Darum sollten sie regelmäßig gewechselt werden. Siehe hierzu die folgenden Anweisungen:

- Wird die Friteuse hauptsächlich zum Fritieren von Pommes frites benutzt und das Öl/Fett nach jeder Verwendung gesiebt, kann das Öl/Fett 10 bis 12 Mal verwendet werden, bevor es gewechselt werden muß.
- Wird die Friteuse zur Zubereitung von proteinhaltigen Nahrungsmitteln verwendet (wie Fleisch oder Fisch), sollte das Öl oder Fett öfter gewechselt werden.
- Verwenden Sie Fritieröl nie länger als 6 Monate, und befolgen Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.
- Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Wechseln Sie das Öl/Fett spätestens dann, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen intensiven Geruch oder Geschmack aufweist, oder wenn es dunkel bzw. dickflüssig wird.

Entsorgung von gebrauchtem Öl oder Fett

Gießen Sie gebrauchtes Öl oder flüssiges Fett in die verschließbare Originalflasche zurück. Festes Fett können Sie in der Fritierwanne erstarren lassen. Nehmen Sie dazu vorher den Fritierkorb heraus. Entfernen Sie das erstarrte Fett mit einem Spachtel, und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Das Öl/Fett gehört nicht in den normalen Hausmüll. Sie sind als Verbraucher verpflichtet, verbrauchtes Öl/Fett bei einer offiziellen Sammelstelle für Sondermüll abzugeben.

Hinweise zum Fritieren

Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen entnehmen Sie bitte der Tabelle am Ende dieser Gebrauchsanweisung.

Selbstgemachte Pommes frites

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

Festkochende Kartoffeln in Stifte schneiden. Die Stifte mit kaltem Wasser abspülen.

Die Pommes frites zweimal fritieren:

- das erste Mal 4 - 6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C
- das zweite Mal 2 - 4 Minuten bei einer Temperatur von 190°C

Gefriergut

Wenn Gefriergut direkt aus dem Gefrierschrank in das heiße Öl oder Fett gegeben wird (-16 bis -18°C), kommt es zu einer starken Abkühlung des Öls oder Fettes. Da die Poren nicht sofort geschlossen werden, kann das Gefriergut zu viel Öl oder Fett aufnehmen. Um dies zu vermeiden, gehen Sie wie folgt vor:

Gefriergut vorzugsweise bei Raumtemperatur leicht antauen lassen und möglichst viel Eis oder Wasser abschütteln.

Keine großen Mengen gleichzeitig fritieren (siehe Tabelle mit Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen).

Beseitigung unerwünschter Geruchs - und Geschmacksbeeinträchtigungen:

Durch bestimmte Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, bekommt das Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett läßt sich folgendermaßen neutralisieren:

- Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160 °C erwärmen.
- Zwei dünne Brotscheiben oder etwas Petersilie in das Öl geben.
- Warten Sie, bis sich keine Bläschen mehr bilden, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie mit einem Spachtel aus dem Öl heraus.

Das Öl oder Fett hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

Probleme und ihre Behebung

Die folgenden Angaben sollen Ihnen helfen, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder die Fritierergebnisse nicht befriedigend sind. Läßt sich das Problem mit Hilfe dieser Hinweise nicht beheben, so wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an das Philips Service Center in Ihrem Lande. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beiliegenden Garantieschrift.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Fritiergut hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, oder es wurde nicht lange genug fritiert.	Prüfen Sie mit Hilfe der Angaben auf der Verpackung oder in der Tabelle dieser Gebrauchsanweisung, ob die gewählte Temperatur bzw. Fritierzeit richtig ist.
	Zu viel Fritiergut im Korb.	Nie mehr als die in der Tabelle angegebenen Menge gleichzeitig fritieren.
	Das Öl/Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers kann durchgebrannt sein, und der Überhitzungsschutz hat das Gerät ausgeschaltet. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Philips Service Center, um die Sicherung austauschen zu lassen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Antifett-Dauerfilter ist gesättigt und muß gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
	Das Öl oder Fett ist verunreinigt.	Wechseln Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Sieben von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Fritieren von Gefriergut geeignet.	Verwenden Sie nur bestes Fritieröl oder flüssiges Fritierfett. Mischen Sie nie zwei verschiedene Sorten von Öl/Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen wurde.
	Der Antifett-Dauerfilter ist gesättigt und muß gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
	Der Dichtungsring auf der Innenseite des Deckels ist verschmutzt oder verschlissen.	Einen verschmutzten Ring können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser reinigen, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können. Ist der Ring verschlissen, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder an das Philips Service Center in Ihrem Lande, damit der Dichtungsring ersetzt wird.
Während des Fritierens spritzt Öl oder Fett über den Rand der Friteuse.	Die Fritierwanne enthält zuviel Öl/Fett.	Achten Sie darauf, daß das Öl/Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Fritiergut enthält zuviel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Fritiergut vor dem Fritieren gründlich und fritieren Sie es den vorliegenden Anweisungen entsprechend.
	Zuviel Fritiergut im Fritierkorb.	Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebene Menge an Fritiergut.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Öl/Fett schäumt während des Fritierens zu stark.	Das Fritiergut enthält zuviel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Fritiergut vor dem Fritieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Fritieren nicht geeignet.	Mischen Sie niemals zwei verschiedene Öle/Fette, und verwenden Sie ausschließlich Öle/Fette, die nach ihrer Kennzeichnung zum Fritieren geeignet sind.
	Die Fritierwanne wurde nicht ordnungsgemäß gereinigt.	Reinigen Sie die Fritierwanne gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigen".

Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen

Die folgende Tabelle zeigt für verschiedene Speisen, wie viel davon in einem Arbeitsgang zubereitet werden kann, bei welcher Temperatur und wie lange zu fritieren ist.

Weichen die Angaben auf der Verpackung des Fritierguts von den Angaben in der Tabelle ab, dann befolgen Sie bitte die Anweisungen auf der Verpackung.

Temperatur	Art der Speise	Höchstmenge	Fritierzeit (in Minuten) für frisches oder angezautes Fritiergut.	Fritierzeit (in Minuten) für tiefgefrorenes Fritiergut.	
160°C	Selbstgemachte Pommes frites *) 1. Fritiergang	600 g	4-6	-	
	Frischfisch	450 g	5-7	-	
170°C	Hähnchen (Schenkel)	3-5 Stücke	12-15	15-20	
	Käsekroketten	5 Stück	4-5	6-7	
	Mini-Kartoffelpuffer	4 Stück	3-4	4-5	
180°C	Gemüse (Pilze, Blumenkohl) in Stücken	8-10 Stück	2-3	-	
	Chinesische Frühlingsrollen	2-3 Stück	6-7	10-12	
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5-6 Stück	5-6	8-10	
	Hähnchen-Nuggets	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Mini-Snacks	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Fleischbällchen	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Fischstäbchen	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Muscheln	12-15 Stück	2-3	3-4	
	Tintenfisch-Ringe im Teigmantel	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Fisch (Stückchen) im Teigmantel	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Große Garnelen	8-10 Stück	3-4	4-5	
	Apfel-Baignets	5 Stück	3-4	4-5	
	190°C	Selbstgemachte Pommes frites *) 2. Fritiergang	600 g	3-4	-
		Tiefgefrorene Pommes frites	450 g	-	5-6
Kartoffelchips		600 g	3-4	-	
Aubergine (Scheiben)		600 g	3-4	-	
Kartoffelkroketten		4-5 Stück	4-5	6-7	
Fleisch-/Fischkroketten		4-5 Stück	4-5	6-7	
Doughnuts		3-4 Stück	5-6	-	
Camembert (paniert)		2-4 Stück	2-3	-	
Cordon bleu		2 Stück	4-5	-	
Wiener Schnitzel		2 Stück	3-4	-	

*) Siehe 'Fritiertips' für die Bereitung von selbstgemachten Pommes frites.

Important

- ▶ Lisez attentivement ce mode d'emploi en regardant les illustrations avant de commencer à utiliser l'appareil.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la fiche correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Nettoyez les éléments de la friteuse en vous reportant à la section "Nettoyage". Séchez-les soigneusement.
- ▶ N'introduisez pas la paroi extérieure de la friteuse avec la cuve dans de l'eau. La paroi extérieure peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide et un peu liquide vaisselle.
- ▶ Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- ▶ Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants quand vous l'utilisez et ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- ▶ Après utilisation, remplacez le bouton du thermostat sur la position la plus basse (tournez complètement vers la gauche). Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'huile ou la graisse. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle est chaude.
- ▶ Si des éléments de cet appareil venaient à être endommagés, faites-les remplacer par votre revendeur ou par un Centre Service Agréé Philips, car des outils spéciaux sont nécessaires.

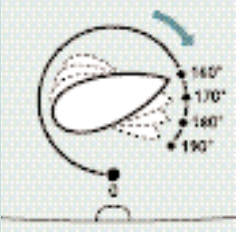
Friture



- 1** Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, et hors de portée des enfants.
- 2** Remplissez la cuve (sèche) de la friteuse, d'huile (2,3 litres), ou de graisse préalablement fondue, jusqu'au dernier repère. Pour cela, reportez-vous à la section "Huile et graisse".



- 3** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son compartiment et introduisez la fiche dans la prise murale.



- 4** Réglez le bouton de réglage de la température sur la position qui convient.

Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau de ce mode d'emploi.

Le témoin lumineux du bouton de réglage de la température s'allume. Il se met à clignoter pour indiquer que la friteuse se réchauffe. Dès qu'il s'éteint, le bain de friture a atteint la température pré réglée.

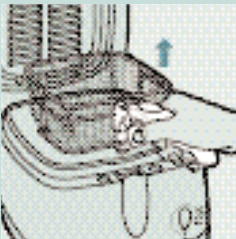
Une fois que les aliments sont frits, le témoin lumineux se rallume. Attendez qu'il s'éteigne avant de commencer la friture suivante.



- 5** Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage. Le couvercle s'ouvre automatiquement.



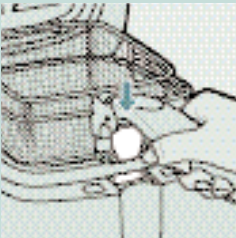
- 6** Levez la poignée pour remonter le panier sur sa position la plus élevée.



- 7** Retirez le panier de la friteuse.

- 8** Déposez les aliments à frire dans le panier.

Pour chaque friture, ne dépassez jamais la quantité maximale d'aliments à frire, (reportez-vous aux temps de préparation et aux réglages de la température figurant dans le tableau).



- 9** Mettez le panier dans la friteuse avec précaution.

- 10** Fermez le couvercle.



- 11** Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier, et replacez doucement le panier sur sa position la plus basse.

Reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage ou bien à celui du tableau.

Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

Attention: pendant la cuisson, de la vapeur chaude s'évacue par le filtre du couvercle.

Après la friture



- 1** Levez la poignée pour remonter le panier sur sa position la plus élevée.



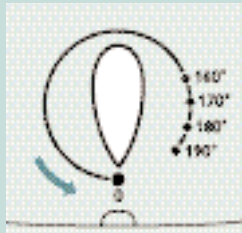
- 2** Ouvrez le couvercle.

Attention à la vapeur chaude.

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

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse, si nécessaire.

Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouvert de papier absorbant, (par exemple du papier essuie-tout).



- 4** Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position "0".

Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, filtrez l'huile ou la graisse à l'aide d'un tamis, et conservez-la dans des bouteilles fermées, entreposées dans un endroit frais. Si vous utilisez de la graisse solide, laissez-la se solidifier et conservez-la dans la friteuse.

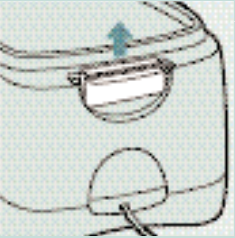
- 5** Débranchez l'appareil après utilisation.

Nettoyage

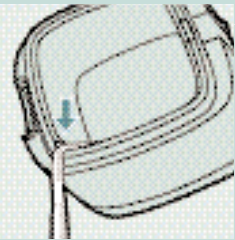
Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.



1 Retirez le couvercle.



2 Retirez le bac à eau.



3 Retirez le panier de la friteuse et déversez l'huile ou la graisse.

4 Nettoyez la cuve dans l'eau chaude savonneuse. N'introduisez pas la friteuse dans l'eau.

5 Nettoyez le couvercle, le bac à eau et le panier dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

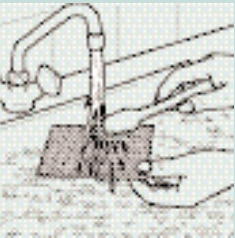
N'utilisez pas de décapants, de détergents ou de substances, (telle que de la poudre à récurer), pour nettoyer l'appareil.



6 Ensuite, rincez les éléments à l'eau froide et séchez-les soigneusement.

Pour nettoyer le filtre permanent anti-graisse :

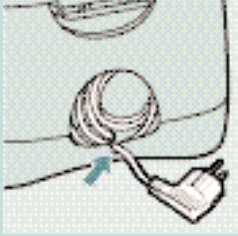
► Desserrez les vis situées à l'intérieur du couvercle.



► Retirez le filtre et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Laissez-le bien sécher avant de remettre le couvercle et de réutiliser l'appareil.

Rangement

1 Remettez tous les éléments sur/dans la friteuse et fermez le couvercle.



- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment, et mettez la fiche dans l'emplacement prévu à cet effet.
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Huile et graisse

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique). Si vous utilisez la graisse solide spéciale friture, faites-la fondre dans une poêle à feu doux au préalable, pour éviter toute éclaboussure ou surchauffe éventuelles.

Des éclaboussures sont possibles, si vous faites fondre de la graisse plutôt solide et froide déjà usagée. Pour éviter cela, percez des trous à l'aide d'une fourchette sur la surface de la graisse solidifiée.

Utilisez uniquement les types d'huile recommandés pour la friture qui ne bouillonnent pas. Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'huile ou de la graisse.

Ne mélangez jamais deux sortes d'huile ou de graisse!

Changement de l'huile ou de la graisse.

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leur qualité rapidement. Pour cela reportez-vous aux indications ci-dessous:

- Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, de manière à la réutiliser 10 à 12 fois consécutives avant de la remplacer.
- Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.
- N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîches à une friture déjà usagée.
- Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, lorsqu'elle chauffe, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

Reversez l'huile ou la graisse liquide usagée dans la bouteille plastique d'origine (avec fermeture hermétique). Avant de jeter la graisse solide usagée, laissez-la se solidifier dans la friteuse (sans le panier), puis retirez-la à l'aide d'une spatule pour l'envelopper dans du papier journal. Vous pouvez jeter la bouteille ou le journal dans un conteneur approprié (différent de celui pour ordures ménagères), ou bien jeter-les suivant les consignes données par les autorités locales.

Conseils

Reportez-vous au tableau figurant à la fin de cette brochure, pour connaître les temps de préparation et les réglages de température.

Pommes frites faites maison

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

Prenez des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide. Séchez-les à l'aide d'un papier absorbant.

La cuisson des frites se fait en deux étapes:

- La première à 160°C pendant 4 à 6 minutes.
- La deuxième à 190°C pendant 2 à 4 minutes.

Aliments surgelés

Les aliments qui sortent du congélateur (-16 à -18°C) refroidissent fortement l'huile ou la graisse dans laquelle vous les plongez. N'étant pas saisis immédiatement, les aliments absorbent trop d'huile ou de graisse. Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante, et secouer les pour enlever le maximum de glace et d'eau.

Ne mettez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse.

(reportez-vous au tableau sur les temps de préparation et les réglages de température).

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent donner une saveur déplaisante à l'huile ou à la graisse. Pour ne pas affecter le goût de l'huile ou de la graisse:

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

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

Problèmes qui peuvent survenir durant la friture

Si la friteuse ne marche pas correctement, ou si la qualité de la friture est insuffisante, reportez-vous au tableau ci-dessous. Si la brochure ne vous aide pas à résoudre le problème, contactez votre revendeur Philips, ou bien téléphonez au Service Consommateurs Philips. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse n'a pas brunie ni dorée et/ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas frits 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 sélectionné(s) est/sont correcte(s).
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Pour chaque friture, ne dépassez jamais les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le système de sécurité thermique coupe l'alimentation de la friteuse en cas de problème de surchauffe. Veuillez contacter votre revendeur ou un Centre de Service Agréé Philips.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse 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 n'est plus utilisable.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différentes.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	Le joint d'étanchéité situé autour de la partie métallique à l'intérieur du couvercle, est sale ou usé.	Si le joint est sale, nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Si le couvercle est usé, vous pouvez vous procurer un autre joint d'étanchéité chez votre revendeur ou au Centre Service Agréé Philips.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	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 indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Pour chaque friture, ne dépassez pas les quantités d'aliments indiquées dans le tableau.

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse bouillonnent trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas à la friture.	Ne mélangez jamais deux différents types d'huile ou de graisse, et utilisez de l'huile ou de la graisse qui ne bouillonnent pas.
	La cuve n'a pas été nettoyé correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.

Temps de préparation et réglages de température

Le tableau ci-dessous indique la quantité et le type d'aliments qu'il est possible de préparer, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

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

Température	Type d'aliment	Quantité conseillée par cuisson	Temps de cuisson (minutes) aliments frais ou en partie décongelés.	Temps de cuisson (minutes) aliments congelés.
160°C	Pommes frites faites maison *) 1ère étape de cuisson.	600 g	4-6	-
	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
180°C	Beignets de légumes (champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-
	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	10-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	8-10
	Morceaux 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

Température	Type d'aliment	Quantité conseillée par cuisson	Temps de cuisson (minutes) aliments frais ou en partie décongelés.	Temps de cuisson (minutes) aliments congelés.
180°C	Bâtonnets de poisson	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Croquettes de calamar	8-10 pièces	3-4	4-5
	Croquettes de poisson	8-10 pièces	3-4	4-5
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5
	Beignets de pomme	5 pièces	3-4	4-5
190°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	3-4	-
	Pommes frites congelées	450 g	-	5-6
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g	3-4	-
	Aubergines (tranches)	600 g	3-4	-
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	4-5 pièces	4-5	6-7
	Beignets	3-4 pièces	5-6	-
	Camembert (pané)	2-4 pièces	2-3	-
	Escalope avec du jambon et du fromage	2 pièces	4-5	-
Escalope viennoise	2 pièces	3-4	-	

*) Reportez-vous à la section "Conseils" pour préparer les pommes frites faites maison.

Belangrijk

- ▶ Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- ▶ Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- ▶ Maak de onderdelen van de friteuse schoon zoals beschreven in het hoofdstuk 'Schoonmaken'. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Dompel de behuizing met de binnenpan niet in water. De behuizing mag slechts gereinigd worden met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Zorg ervoor dat de verschillende onderdelen goed droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- ▶ Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- ▶ Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen.
- ▶ Zet na gebruik de temperatuurschakelaar in de laagste stand (geheel naar links draaien). Haal de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.
- ▶ Indien het snoer of andere onderdelen van dit apparaat zijn beschadigd, dienen deze uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen zijn vereist.

Frituren

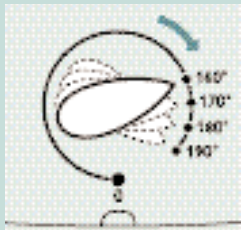


- 1** Zet het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke ondergrond, buiten het bereik van kinderen.
- 2** Vul de droge frituurpan met (2,3 liter) olie, vloeibaar vet of gesmolten vast vet tot aan de hoogste maatstreek in de binnenpan.

Lees hiervoor het hoofdstuk 'Olie en vet'.



- 3** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact.



4 Draai de temperatuurregelaar in de juiste stand.

Zie voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabel in deze gebruiksaanwijzing.

Het controlelampje van de temperatuurregeling gaat branden en gaat vervolgens een aantal keer uit en aan. Als het lampje langere tijd uit blijft (ca. 10 minuten) is het vet of de olie op temperatuur.

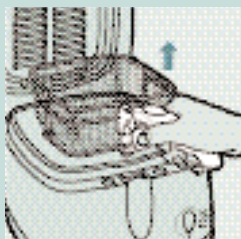
Ook tussen de frituurbeurten door brandt het controlelampje. Wacht tot het langere tijd uit blijft voordat u opnieuw etenswaren in de pan plaatst.



5 Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel komt automatisch omhoog.



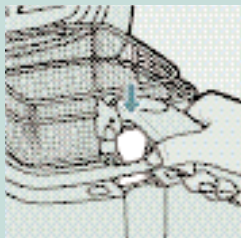
6 Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen.



7 Neem de frituurmand uit de pan.

8 Doe de etenswaren in de frituurmand.

Overschrijd nooit de in één keer te frituren hoeveelheden (zie tabel met bereidingstijden en temperatuurinstellingen).



9 Zet de frituurmand voorzichtig in de pan.

10 Sluit het deksel.



- 11** Druk op de ontgrendelknop van de handgreep en zet de frituurmand voorzichtig in de laagste stand.

Houd u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijden die vermeld staan in de tabel.

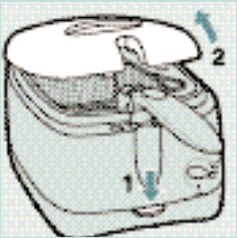
Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.

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

Na het frituren



- 1** Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen.



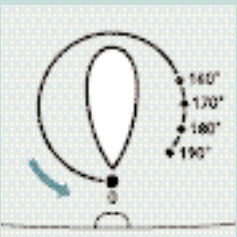
- 2** Open het deksel.

Pas op voor de hete stoom.

- 3** Neem de frituurmand voorzichtig uit de pan.

Schud zonnodig de frituurmand boven de friteuse om overtollig vet te verwijderen.

Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vet-absorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

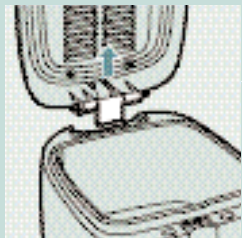


- 4** Draai de temperatuurregelaar linksom naar de 0-stand.

Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, zeef de afgekoelde olie of het vloeibaar vet en bewaar het in afgesloten flessen op een koele plaats. Vast vet kunt u in de friteuse zelf laten stollen en bewaren.

- 5** Haal, nadat u de friteuse heeft uitgeschakeld, de stekker uit het stopcontact.

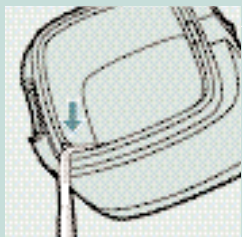
Schoonmaken



- 1 Verwijder het deksel.



- 2 Neem de condenswaterlade uit de friteuse.



- 3 Neem de frituurmand uit de friteuse en giet de olie of het vet uit de frituurpan.

- 4 Maak de binnenpan schoon in heet sop. Dompel de complete behuizing niet in water.

- 5 Maak het deksel, de condenswaterlade en de frituurmand schoon in heet sop of in de vaatwasmachine.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, zoals schuursponsjes of (vloeibaar) schuurmiddel.



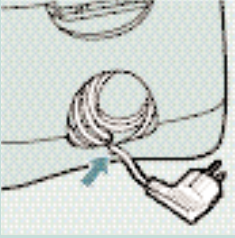
- 6 Spoel deze onderdelen na met schoon water en droog ze goed af.

Grondig schoonmaken van het permanente anti-vet filter:

- Draai de schroeven aan de binnenkant van het deksel los.
- Verwijder en reinig het filter in heet sop. Laat het filter goed drogen voordat u het weer in het deksel terugplaatst en het apparaat weer gaat gebruiken.



Opbergen



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

Olie en vet

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linoolzuur). U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar om spatten en oververhitting te voorkomen dient u nieuw vet eerst langzaam in een aparte pan op laag vuur te smelten.

Wanneer u reeds gebruikt vast vet gebruikt dat vrij koud is, bestaat de kans op spatten. U kunt dit voorkomen door met een vork gaatjes in het vet te prikken.

Gebruik uitsluitend soorten olie of vet die geschikt zijn voor frituren en die een schuimremmer bevatten. Deze informatie vindt u op de verpakking.

Meng nooit twee verschillende soorten 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 ververs. Houdt u hierbij aan de volgende richtlijnen:

- Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, ververs de olie of het vet dan na 10 tot 12 frituurbeurten.
- 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.
- 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.

Weggoien van olie of vet

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 frituurpan te laten stollen (zonder de frituurmand erin) en het vervolgens met een spatel uit de pan 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.

Frituurtips

Zie voor bereidingstijden en temperatuurinstellingen de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.

Verse patat frites

Zo maakt u zelf verse, krokante patat frites:

Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan en droog ze goed af.

Frituur de verse frites in twee stappen:

- de eerste keer 4-6 minuten op 160°C
- de tweede keer 2-4 minuten op 190°C

Diepgevroren etenswaren

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 de etenswaren bij voorkeur vóór het frituren gedeeltelijk bij kamertemperatuur ontdooien en schud zoveel mogelijk ijs en water ervan af.

Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (zie tabel met bereidingstijden en temperatuurinstellingen).

Bijsmaakjes wegwerken

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

- Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de pan.
- Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en haal dan het brood of de peterselie met een spatel uit de frituurpan.

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

Mogelijke problemen tijdens het frituren

Werkt uw friteuse niet goed of is het frituurresultaat onvoldoende, raadpleeg dan de onderstaande tabel. Biedt de tabel geen oplossing, neem dan contact op met uw Philips leverancier of bel de Philips Helpdesk. Zie het 'worldwide garantie' vouwblad voor telefoonnummers.

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 welke temperatuur en/of bereidingstijd de juiste is. Zet de temperatuurregelaar in de juiste stand.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven hoeveelheden etenswaren.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	Er kan een defect zijn in de temperatuurregeling, waardoor de thermische beveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Raadpleeg uw Philips leverancier of een door Philips aangewezen reparateur 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 heet sop 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 vet van goede kwaliteit. Meng nooit twee 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 heet sop of in de vaatwasmachine.
	De afsluitring rondom de metalen binnenzijde van het deksel is niet goed schoon of is versleten.	Als de ring vies is, maak dan het deksel schoon in heet sop of in de vaatwasmachine. Als de ring versleten is, raadpleeg dan uw Philips leverancier of een door Philips aangewezen reparateur (de ring moet vervangen worden).
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de frituurpan.	Er zit te veel olie of vet in de frituurpan.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de frituurpan 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 aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de op de verpakking of in deze gebruiksaanwijzing aangegeven hoeveelheid.
De olie of het vet schuimt te veel 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.	Meng nooit twee verschillende soorten olie of vet en gebruik olie of vloeibaar vet met een schuimremmer.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing (hoofdstuk 'Schoonmaken').

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 dient te kiezen.

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

Temperatuur	Soort etenswaren	Max. hoeveelheid per keer	Frituurtijd (minuten) vers of gedeeltelijk ontdooid	Frituurtijd (minuten) diepgevroren	
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	4-6	-	
	Verse vis	450 g	5-7	-	
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks	12-15	15-20	
	Kaaskroketten	5 stuks	4-5	6-7	
	Rosti pannenkoekjes	4 stuks	3-4	4-5	
180°C	Groentenbeignets (champignons, bloemkool)	8-10 stuks	2-3	-	
	Loempia's	2-3 stuks	6-7	10-12	
180°C	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	
	Vissticks	8-10 stuks	3-4	4-5	
	Mosselen	12-15 stuks	2-3	3-4	
	Inktvisringen in beslag	8-10 stuks	3-4	4-5	
	Vis(stukjes) in beslag	8-10 stuks	3-4	4-5	
	Garnalen	8-10 stuks	3-4	4-5	
	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5	
	190°C	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	3-4	-
		Diepvries frites	450 g	-	5-6
		Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g	3-4	-
Aubergine (schijfjes)		600 g	3-4	-	
Aardappelkroketten		4-5 stuks	4-5	6-7	
Vlees/viskroketten		4-5 stuks	4-5	6-7	
Donuts		3-4 stuks	5-6	-	
Camembert (gepaneerd)		2-4 stuks	2-3	-	
Cordon bleu		2 stuks	4-5	-	
Wiener schnitzel		2 stuks	3-4	-	

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

Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean estas instrucciones junto con las ilustraciones.
- ▶ Antes de enchufarlo, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de su hogar.
- ▶ Sólo enchufen el aparato a una base de enchufe con toma de tierra.
- ▶ Limpie las piezas de la Freidora tal como se indica en la sección "Limpieza" y séquenlas cuidadosamente
- ▶ No sumerjan la carcasa con el depósito interior en agua. Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un poco de líquido limpiador.
- ▶ Asegúrense de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la Freidora con aceite o grasa líquida.
- ▶ Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantengan sus manos y el rostro a una mínima distancia de seguridad del vapor. Cuando abran la tapa, tengan cuidado con el vapor caliente.
- ▶ Cuando la usen, mantengan la Freidora fuera del alcance de los niños y no dejen que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- ▶ Después de haber usado el aparato, lleven el mando de control de la temperatura a su posición más baja (Girándolo completamente en sentido antihorario). Desenchufen la Freidora de la red y dejen que el aceite o grasa se enfríen. No muevan la Freidora hasta que se haya enfriado suficientemente.
- ▶ Si se deterioran piezas de este aparato, solo pueden ser sustituidas por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica Philips ya que la reparación requerirá herramientas y/o piezas especiales.

Cómo freir

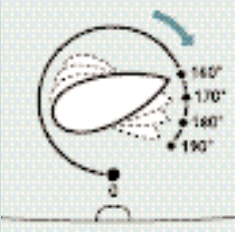


- 1** Pongan el aparato sobre una superficie horizontal, lisa y estable fuera del alcance de los niños.
- 2** Llenen la Freidora seca con (2.3 litros) de aceite, grasa líquida o grasa sólida fundida hasta la indicación superior del depósito interior.

Para saber como hacerlo, lean la sección "Aceite y grasa".



- 3** Saquen totalmente el cable de red del compartimento para guardarlo y enchufen el aparato a la red.



4 Ajusten el control de la temperatura a la temperatura correcta.

Para información sobre qué temperatura seleccionar, consulten el embalaje del alimento a freír o la tabla de estas instrucciones de uso. La lámpara piloto del control de la temperatura se encenderá. Mientras la Freidora esté calentándose, la lámpara piloto se encenderá y apagará unas cuantas veces. Cuando se mantenga apagada durante un cierto tiempo, el aceite o grasa habrán alcanzado la temperatura previamente ajustada.

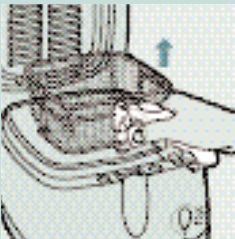
Después de haber frito una porción, la lámpara piloto también se encenderá. Antes de freír la siguiente porción, esperen hasta que se mantenga apagada durante un cierto tiempo.



5 Presionando el botón de liberación, abrán la tapa. La tapa se abrirá automáticamente



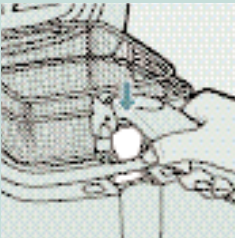
6 Levanten la empuñadura para elevar el cestillo hasta su posición más alta.



7 Quiten el cestillo de la Freidora

8 Pongan los alimentos a freír en el cestillo.

No superen nunca las cantidades de alimento a freír en una vez (Vean la tabla acerca de los tiempos de preparación y los ajustes de temperatura)



9 Pongan cuidadosamente el cestillo en la Freidora.

10 Cierren la tapa.



- 11** Presionen el botón de liberación de la empuñadura del cestillo y hagan bajar cuidadosamente el cestillo hasta su posición más baja.

Esperen el tiempo de preparación indicado en el embalaje o sigan los tiempos de preparación mencionados en la tabla.

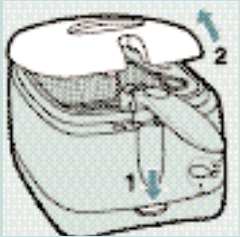
Para lograr unos resultados dorados en la fritura, saquen el cestillo fuera del aceite o grasa unas pocas veces durante la fritura y sacudan suavemente los contenidos.

Tengan cuidado ya que del filtro de la tapa saldrá vapor caliente durante la fritura.

Después de la fritura



- 1** Levanten la empuñadura para elevar el cestillo hasta su posición más alta.



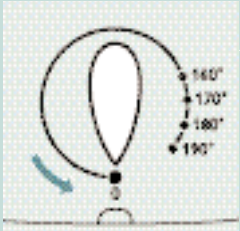
- 2** Abran la tapa.

Tengan cuidado con el vapor caliente.

- 3** Saquen cuidadosamente el cestillo de la Freidora.

Si es necesario, sacudan el cestillo sobre la Freidora para eliminar el exceso de grasa.

Pongan los alimentos fritos en un recipiente o un colador provisto de papel absorbente para la grasa, por ejemplo, papel de cocina.



- 4** Giren el control de la temperatura en sentido antihorario hasta la posición "O".

Si no usan regularmente la Freidora, filtren el aceite o grasa y guárdenlo en botellas cerradas en un lugar frío. Si han usado grasa sólida, dejen que la grasa se solidifique y guarden la Freidora con la grasa en ella.

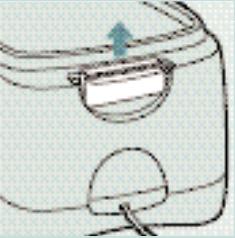
- 5** Después del uso, desenchufen el aparato.

Limpieza

Esperen hasta que el aceite o grasa se haya enfriado suficientemente.



1 Quiten la tapa



2 Quiten la bandeja del agua.



3 Saquen el cestillo de la Freidora y viertan el aceite o grasa.

4 Limpien la carcasa con agua caliente jabonosa. No sumerjan la carcasa de la Freidora en agua.

5 Limpien la tapa, la bandeja del agua y el cestillo con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

Para limpiar el aparato, no usen ningún agente limpiador (líquido) abrasivo o materiales abrasivos (por ejemplo, almohadillas desengrasantes).

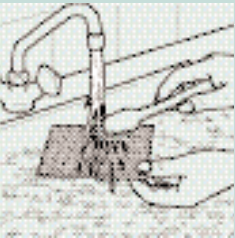


6 Después de ello, enjuagen las piezas con agua limpia y séquenlas a fondo.

Para limpiar a fondo el filtro permanente antigrasa

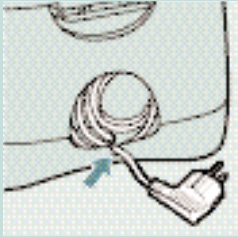
► desenrosquen los tornillos del interior de la tapa.

► Quiten el filtro y límpienlo en agua caliente jabonosa. Dejen que el filtro se seque a fondo antes de volverlo a poner en la tapa y antes de que vuelvan a usar el aparato.



Cómo guardar el aparato

1 Pongan todas las piezas sobre/dentro de la Freidora y cierren la tapa.



- 2** Enrollen el cable de red, vuélvano a colocar en el compartimento para guardarlo y coloquen la clavija en su alojamiento.
- 3** Levanten la Freidora cogiéndola por sus asas.

Aceite y grasa

Les aconsejamos usar aceite para freír o grasa líquida para freír; preferentemente aceite o grasa vegetales ricos en grasas no saturadas (Por ejemplo, ácido linoleico). También pueden usar grasa sólida para freír pero, en ese caso y a fin de evitar salpicaduras o sobrecalentamientos de la grasa, deberán fundir la grasa en una cazuela puesta a fuego lento antes de usarla.

Si desean fundir un poco de grasa sólida fría que haya sido usada anteriormente, existe la posibilidad de que la grasa empiece a salpicar. Para evitarlo, hagan agujeros (pínchándola con un tenedor) en la superficie de la grasa resolidificada.

Usen solo tipos de aceite o grasa que sean adecuados para freír y que contengan agente antiespumante. Pueden hallar esta información en el embalaje o etiqueta del aceite o grasa.

¡ No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite o de grasa !

Cómo cambiar el aceite o grasa

Dado que el aceite o grasa pierde sus favorables propiedades bastante rápidamente, deberán cambiar regularmente el aceite o grasa. Para hacerlo, sigan las siguientes instrucciones.

- Si, principalmente, usan la Freidora para preparar patatas fritas a la francesa y filtran el aceite o grasa después de cada uso, podrán usar el aceite o grasa de 10 a 12 veces antes de que necesiten cambiarlo.
- Si usan la Freidora para preparar alimentos ricos en proteínas (tales como carne o pescado) deberán cambiar el aceite o grasa más a menudo.
- No usen nunca el mismo aceite durante más de 6 meses y sigan siempre las instrucciones del embalaje.
- No añadan nunca aceite o grasa frescos al aceite o grasa usados.
- Cambien siempre el aceite si empieza a formar espuma al calentarse, cuando tenga un fuerte olor o sabor o cuando se torne negro y/o como un jarabe.

Cómo deshacerse del aceite o grasa usados

Vuelvan a verter el aceite usado en su botella de plástico original (resellable). Pueden deshacerse de la grasa sólida usada dejándola enfriar en la Freidora (Sin el cestillo en ella) y, posteriormente, sacándola de la Freidora utilizando una espátula y envolviéndola en un papel de periódico. Pueden depositar la botella o el papel de periódico en un contenedor para basura no compostable (No en un contenedor para basura compostable) o deshacerse de ellos de acuerdo con las reglamentaciones de su país.

Consejos para la fritura

Para los tiempos de preparación y los ajustes de la temperatura, vean la tabla del final de este folleto.

Patatas fritas a la francesa hechas en casa

Del modo siguiente podrán preparar las más sabrosas y crujientes patatas fritas a la francesa.

Usen patatas firmes y corténlas a palitos. Enjuaguen los palitos con agua fría.

Fríen dos veces las patatas fritas a la francesa.

- La primera vez durante 4 - 6 minutos a una temperatura de 160°C
- La segunda durante 2 - 4 minutos a una temperatura de 190°C

Alimentos congelados

Los alimentos sacados del frigorífico (De -16 a -18°C) enfriarán considerablemente el aceite o la grasa al sumergirlos en ellos. Debido a que no se frien inmediatamente, los alimentos también pueden absorber demasiado aceite o grasa. Para prevenirlo, tome las siguientes medidas.

Preferentemente, deje que los alimentos congelados se descongelen parcialmente a temperatura ambiente y elimine, tanto como sea posible, el hielo y el agua.

No frien cantidades muy grandes de una vez (Vean la tabla con los tiempos de preparación y los ajustes de la temperatura)

Cómo eliminar los sabores indeseados

Ciertos tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar sabores desagradables al aceite o grasa. Para neutralizar el sabor del aceite o grasa :

- Calienten el aceite o grasa a una temperatura de 160 °C.
- Pongan dos rebanadas de pan o unas pocas hojas de perejil en el aceite.
- Esperen hasta que no aparezcan más burbujas y entonces, utilizando una espátula, saquen el pan o el perejil de la Freidora.

El aceite o grasa volverán a tener un sabor neutro.

Problemas que pueden ocurrir durante la fritura

Si su Freidora no funciona adecuadamente o si la calidad de la fritura es insuficiente, consulte la tabla siguiente. Si no pueden solucionar el problema mediante esta guía de problemas, contacten con su vendedor Philips o llamen al Servicio Philips de Atención al Cliente cuyos números de teléfono hallarán en el folleto de la Garantía Mundial.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color marrón dorado y/o no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no han sido fritos durante suficiente tiempo.	Comprueben en el embalaje de los alimentos o en la tabla de estas instrucciones de uso si la temperatura y/o el tiempo de preparación que han seleccionado es/son correcto(s).
	Hay demasiados alimentos en el cestillo.	No frían nunca de una vez más alimentos que las cantidades indicadas en la tabla.
	El aceite o grasa no llega a calentarse suficientemente.	El fusible del control de la temperatura puede haberse fundido, causando que el desconector térmico de seguridad haya parado el aparato. Para sustituir el fusible, acuda a su vendedor Philips o a un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.
La Freidora produce un fuerte y desagradable olor	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quiten la tapa y limpien la tapa y el filtro en agua caliente jabonosa o en el limpiavajillas.
	El aceite o grasa ya no se limpian	Cambien el aceite o grasa. Para mantenerlos frescos durante más tiempo, filtren regularmente el aceite o grasa.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una Freidora.	Usen aceite para freír o grasa líquida para freír de buena calidad. No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite o grasa.
Se escapa vapor por otros sitios que no son el filtro	La tapa no ha sido correctamente cerrada.	Comprueben si la tapa ha sido correctamente cerrada.
	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quiten la tapa y limpien la tapa y el filtro en agua caliente jabonosa o en el limpiavajillas.
	La arandela de cierre alrededor del metal interior de la tapa está sucia o gastada	Si la arandela está sucia, limpien la tapa en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Si la arandela está gastada, para sustituirla acuda a su vendedor Philips o a un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.
Durante la fritura, el aceite o grasa se derrama por encima del borde de la Freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la Freidora.	Asegúrense de que el aceite o grasa en la Freidora no superen el nivel máximo.
	Los alimentos contienen demasiado líquido.	Sequen los alimentos a fondo antes de empezar la fritura y frían los alimentos siguiendo estas instrucciones de uso.
	Hay demasiados alimentos en el cestillo para freír.	No frían a la vez más alimentos que las cantidades indicadas en la tabla.
El aceite o grasa hace demasiada espuma durante la fritura	Los alimentos contienen demasiado líquido.	Sequen los alimentos a fondo antes de freírlos.
	El tipo de aceite o gasa no es adecuado para freír alimentos en una Freidora.	No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite o grasa y usen aceite o grasa líquida que contenga un agente antiespumante.
	El depósito interior no ha sido limpiado adecuadamente.	Limpien el depósito interior tal como se indica en estas instrucciones de uso.

Tiempos de preparación y ajustes de la temperatura

La tabla siguiente indica que cantidad de un particular tipo de alimento pueden preparar de una vez y que temperatura y tiempo de preparación deben seleccionar:

Si las instrucciones del embalaje del alimento a ser preparado difieren de las indicadas en la tabla, sigan siempre las instrucciones del embalaje.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad aconsejable por sesión	Tiempo de fritura (Minutos) de un alimento fresco o (parcialmente) descongelado.	Tiempo de fritura (Minutos) de un alimento congelado.
160°C	Patatas fritas a la francesa hechas en casa *) Primer ciclo de fritura	600 g	4-6	-
	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
	Minitartas de patata	4 piezas	3-4	4-5
180°C	Fritos vegetales (Setas, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas	6-7	10-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas	5-6	8-10
	Pepitas de pollo	8-10 piezas	3-4	4-5
	Bocadillitos	8-10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas de carne (Pequeñas)	8-10 piezas	3-4	4-5
	Palitos de pescado	8-10 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	12-15 piezas	2-3	3-4
	Calamares a la romana	8-10 piezas	3-4	4-5
	Trozos de pescado rebozado	8-10 piezas	3-4	4-5
190°C	Gambas	8-10 piezas	3-4	4-5
	Fritos de manzana	5 piezas	3-4	4-5
	Patatas fritas hechas en casa *) Segundo ciclo de fritura	600 g	3-4	-
	Patatas fritas congeladas	450 g	-	5-6
	Chips (Rebanadas de patata muy finas)	600 g	3-4	-

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad aconsejable por sesión	Tiempo de fritura (Minutos) de un alimento fresco o (parcialmente) descongelado.	Tiempo de fritura (Minutos) de un alimento congelado.
190°C	Berenjena (Rebanadas)	600 g	3-4	-
	Croquetas de patata	4-5 piezas	4-5	6-7
	Croquetas de carne / pescado	4-5 piezas	4-5	6-7
	Donuts	3-4 piezas	5-6	-
	Queso blando (Rebozado)	2-4 piezas	2-3	-
	Escalope con jamón y queso	2 piezas	4-5	-
	Carne empanada	2 piezas	3-4	-

*) Ver la sección "Consejos de fritura" para la preparación de las patatas fritas a la francesa hechas en casa.

Importante

- ▶ Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, leia atentamente este modo de emprego, acompanhando a leitura com as ilustrações fornecidas.
- ▶ Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à da sua casa.
- ▶ Ligue sempre numa tomada com terra.
- ▶ Lave as peças, conforme se descreve na secção 'Limpeza'. Seque tudo muito bem.
- ▶ Nunca mergulhe a fritadeira com a cuba no seu interior. O corpo da fritadeira só deve ser limpa com um pano húmido e um pouco de detergente.
- ▶ Certifique-se que as várias peças estão bem secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- ▶ 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 a fritadeira fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver a utilizá-la e não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.
- ▶ Quando terminar, coloque o botão da temperatura na posição mais baixa (todo para a esquerda). Desligue a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o óleo ou gordura. Não desloque a fritadeira antes de ter arrefecido o suficiente.
- ▶ Se houver peças danificadas, só deverão ser substituídas pela Philips ou pelos seus concessionários autorizados, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.

Come friggere

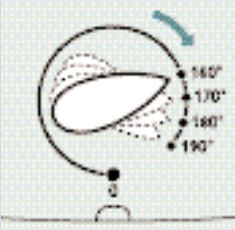


- 1** Appoggiate l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e piana, fuori dalla portata dei bambini.
- 2** Riempite la friggitrice asciutta con (2,3 litri) di olio, oppure grasso liquido o liquefatto fino al livello massimo riportato sul recipiente interno.

Leggete il capitolo "Olio e grasso" per sapere come procedere.



- 3** Estraeete completamente il cavo di alimentazione dallo scomparto e inserite la spina nella presa.



4 Impostate il termostato sulla temperatura corretta.

Per sapere quale temperatura da selezionare, fate riferimento alle indicazioni riportate sulla confezione del cibo da friggere, oppure alla tabella fornita con le istruzioni.

Si accenderà la spia del termostato. Durante il riscaldamento della friggitrice, la spia si accenderà e spegnerà più volte. L'olio o il grasso avranno raggiunto la temperatura prefissata quando la spia rimarrà spenta per un po'.

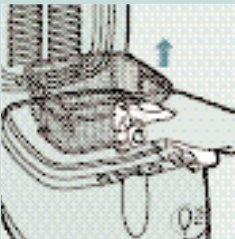
La spia si accenderà anche dopo aver fritto una prima volta. Aspettate sempre che la spia sia spenta prima di ricominciare a friggere.



5 Aprite il coperchio premendo l'apposito pulsante di sgancio. Il coperchio si aprirà automaticamente.



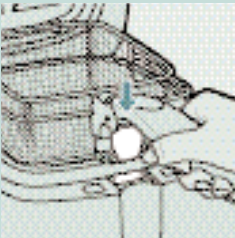
6 Sollevate la maniglia per posizionare il cestello nella posizione più alta.



7 Togliete il cestello dalla friggitrice.

8 Mettete il cibo da friggere nel cestello.

Non superate mai le quantità massime previste per ogni singola frittura (vedere la tabella per conoscere i tempi di preparazione e le temperature più adatte).



9 Immergete delicatamente il cestello nella friggitrice.

10 Chiudete il coperchio.



- 11** Premete il pulsante di sgancio sulla maniglia e abbassare delicatamente il cestello fino al punto più basso.

Attenersi ai tempi di preparazione riportati sulla confezione o nella tabella.

Per una doratura più uniforme, sollevate leggermente il cestello e muovetelo più volte durante la frittura.

Attenzione al vapore bollente che potrebbe fuoriuscire dal filtro del coperchio durante la frittura.

Al termine della frittura



- 1** Sollevare la maniglia per posizionare il cestello nella posizione più alta.



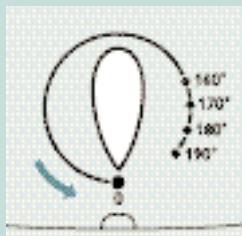
- 2** Aprite il coperchio.

Fate attenzione al vapore bollente.

- 3** Togliete il cestello dalla friggitrice, prestando la massima attenzione.

Se necessario, scuotete leggermente il cestello sopra la friggitrice per eliminare il grasso in eccesso.

Mettete il cibo a scolare in una ciotola o in uno scolapasta rivestito di carta assorbente (ad es. carta da cucina).

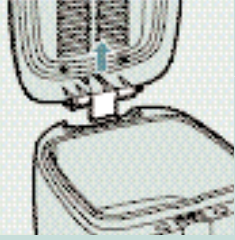


- 4** Ruotate il termostato in senso antiorario, sulla posizione '0'.

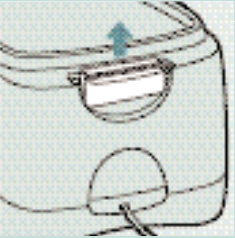
Se non usate spesso la friggitrice, è meglio riporre l'olio o il grasso in bottiglie ben chiuse, riposte in un luogo fresco. Se avete usato grasso solido, lasciatelo solidificare nella friggitrice prima di riporla, senza toglierlo.

- 5** Togliete la spina dalla presa di corrente.

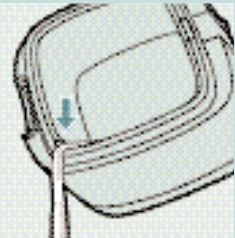
Pulizia



1 Togliete il coperchio.



2 Togliete il vassoio dell'acqua.



3 Togliete il cestello dalla friggitrice e versatene fuori l'olio o il grasso.

4 Lave a cuba numa sabonária de água quente. Nunca mergulhe a fritadeira na água.

5 Lavate il coperchio, il vassoio dell'acqua e il cestello in acqua calda saponata o in lavastoviglie.

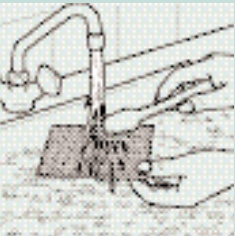
Non usate detersivi (liquidi) o prodotti (es. spugnette) abrasivi per pulire l'apparecchio.



6 Risciacquate i pezzi sotto l'acqua corrente e asciugateli con cura.

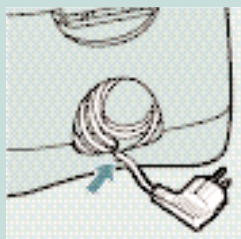
Per pulire accuratamente il filtro anti-grasso permanente:

► Svitare le viti poste all'interno del coperchio.



► Togliete il filtro e lavatelo in acqua calda saponata. Lasciate asciugare perfettamente il filtro prima di rimetterlo nel coperchio e prima di usare nuovamente la friggitrice.

Come riporre l'apparecchio



- 1** Rimettete a posto le diverse parti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2** Arrotolate il cavo, rimettetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposita cavità.
- 3** Sollevate la friggitrice usando le apposite maniglie.

Olio e grasso

Vi consigliamo di usare olio o grasso specifico per frittura, preferibilmente olio vegetale o un grasso ricco di grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Potete anche usare grasso solido, ma in questo caso fatelo sciogliere in un padella, a fuoco basso, per evitare schizzi e il surriscaldamento della friggitrice.

Se volete sciogliere del grasso freddo già usato in precedenza, attenzione agli eventuali schizzi! Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori nel grasso solido con una forchetta.

Usate esclusivamente olii o grassi adatti per la frittura e contenenti un agente antischiuma. Tali informazioni sono riportate sulla confezione o sull'etichetta dell'olio o del grasso.

Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.

Come sostituire l'olio o il grasso

L'olio e il grasso perdono rapidamente le proprietà organolettiche, quindi andranno sostituiti periodicamente. Per fare ciò, procedete come segue:

- Se usate la friggitrice soprattutto per preparare le patatine e filtrate l'olio o il grasso dopo ogni uso, potrete riutilizzare lo stesso olio/grasso 10-12 volte.
- Se usate la friggitrice per preparare cibi altamente proteici (carne o pesce, ad esempio), dovrete cambiare più spesso l'olio o il grasso.
- In ogni caso, non usate mai lo stesso olio per più di 6 mesi e attenetevi sempre alle istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungete mai olio o grasso fresco a quello già usato.
- Sostituite, comunque, sempre l'olio non appena inizia a fare schiuma non appena viene scaldato, quando assume un odore o un gusto acidulo o quando diventa di colore scuro e/o è sciropposo.

Come smaltire l'olio o il grasso usati

Rimettete l'olio o il grasso usati nelle bottiglie di plastica originali (richiudibili). Per eliminare il grasso solido, lasciatelo indurire nella

friggitrice (senza il cestello) e raccoglietelo con una spatola per poi avvolgerlo in carta da giornale. Gettate le bottiglie o il giornale con il grasso solidificato insieme ai rifiuti non biodegradabili, oppure attenetevi alle istruzioni fornite per la raccolta differenziata del vostro paese.

Consigli per la frittura

La tabella riportata alla fine del presente libretto fornisce i tempi di cottura e le temperature consigliate.

Patatine fatte in casa

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

Non usate patate novelle. Tagliate le patate a bastoncini, poi risciacquateli in acqua fredda.

Friggete le patatine in due tempi:

- la prima volta per 4-6 minuti alla temperatura di 160°C
- la seconda volta per 2-4 minuti alla temperatura di 190°C

Cibi surgelati

Il cibo tolto dal freezer (-16 / -18°C) e immerso nella friggitrice abbasserà notevolmente la temperatura dell'olio/grasso. Non rosolando immediatamente, il cibo rischia pertanto di assorbire troppo unto. Per evitare questo inconveniente, procedete come segue: Se possibile, lasciate scongelare parzialmente il cibo surgelato a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminate inoltre quanto più ghiaccio e acqua possibile.

Non friggete porzioni troppo grosse di cibo (vedere la tabella con i tempi di cottura e le temperature consigliate).

Come eliminare i cattivi odori

Alcuni tipi di cibo (soprattutto il pesce) possono dare un cattivo odore all'olio o al grasso. Per eliminare i cattivi odori:

- Portate la temperatura dell'olio o del grasso a 160°C.
- Mettete nell'olio 2 fette di pane sottili o alcuni ciuffi di prezzemolo
- Aspettate finché non appaiono più bolle, poi togliete il pane o il prezzemolo dalla friggitrice con una spatola.

L'olio o il grasso avranno di nuovo un sapore neutro.

Problemi che possono insorgere durante la frittura

Se la vostra friggitrice non funziona correttamente o se la frittura non vi soddisfa, consultate la tabella sotto riportata. Nel caso non riuscite a risolvere il problema, rivolgetevi al rivenditore Philips più vicino o contattate il Numero Verde Philips. Per conoscere i numeri, consultare l'opuscolo della garanzia.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il cibo fritto non risulta ben dorato e/o non è croccante.	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto abbastanza	Controllate sulla confezione del cibo oppure nella tabella qui riportata se la temperatura e/o i tempi di cottura che avete utilizzato sono quelli corretti.
	C'è troppo cibo nel cestello.	Non friggete mai quantità di cibo superiori a quelle riportate nella tabella.
	L'olio o il grasso non diventano caldi abbastanza	Il fusibile del termostato potrebbe essere saltato, causando lo spegnimento automatico della friggitrice mediante lo speciale termostato di sicurezza. Contattate il rivenditore o un centro autorizzato Philips per sostituire il fusibile.
Dalla friggitrice fuoriesce un odore cattivo.	Il filtro antigrasso permanente è saturo	Togliete il coperchio e lavate il coperchio e il filtro in acqua calda saponata o in lavastoviglie.
	L'olio o il grasso non sono più puliti.	Sostituite l'olio o il grasso. Filtrate periodicamente l'olio o il grasso per mantenerli freschi più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto alla frittura	Usate olii o grassi di ottima qualità e adatti alla frittura. Non mescolate mai due tipi diversi di olio.
Il vapore fuoriesce da punti diversi dal filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Controllate che il coperchio sia stato chiuso correttamente.
	Il filtro antigrasso permanente è saturo	Togliete il coperchio e lavate il coperchio e il filtro in acqua calda saponata o in lavastoviglie.
	La guarnizione intorno al metallo all'interno del coperchio è sporca o usurata	Nel caso la guarnizione fosse sporca, lavate il coperchio in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Se il coperchio è usurato, contattate il rivenditore o il centro d'assistenza Philips per far sostituire la guarnizione.
Durante la frittura, l'olio o il grasso fuoriescono dai bordi della friggitrice.	C'è troppo olio o grasso nella friggitrice	Controllate che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
	Il cibo contiene troppo liquido	Asciugate perfettamente il cibo prima di friggerlo e cercate di cuocerlo conformemente alle istruzioni fornite.
	C'è troppo cibo nel cestello	Non friggete quantità di cibo superiori a quelle riportate nella tabella.
L'olio o il grasso producono schiuma durante la frittura.	Il cibo contiene troppo liquido	Asciugate perfettamente il cibo prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto alla frittura	Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso e usate prodotti contenenti un agente antischiuma.
	Il recipiente interno non è stato pulito adeguatamente	Pulite il recipiente interno come descritto nelle istruzioni fornite.

Tempi di cottura e temperature

La tabella sotto riportata indica i quantitativi di ciascun cibo che potete preparare in una sola volta e la temperatura più indicata per le diverse preparazioni.

Nel caso le istruzioni riportate sulla confezione del cibo da friggere risultino diverse da quelle indicate nella tabella, attenetevi alle prime.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata per ogni cottura	Tempo di cottura (minuti per) Cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) cibo congelato
160°C	Patatine fatte in casa; prima friggitura	600 g	4-6	-
	Pesce fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo	3-5 pezzi	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4-5	6-7
	Tortine di patate	4 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di verdura (funghi, cavolfiori)	8-10 pezzi	2-3	-
180°C	Involcini primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	10-12
	Involcini primavera vietnamiti	5-6 pezzi	5-6	8-10
	Crocchette di pollo	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Bastoncini di pesce	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Molluschi	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Anelli di totano in pastella	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Pesce (a pezzi) in pastella	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Gamberi	8-10 pezzi	3-4	4-5
190°C	Frittelle di mele	5 pezzi	3-4	4-5
	Patatine fritte*) seconda frittura	600 g	3-4	-
	Patatine fritte surgelate	450 g	-	5-6
	Patatine (sottilissime fette di patate)	600 g	3-4	-
	Melanzane (fette)	600 g	3-4	-
	Crocchette di patate	4-5 pezzi	4-5	6-7

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata per ogni cottura	Tempo di cottura (minuti per) Cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) cibo congelato
190°C	Crocchette di carne o pesce	4-5 pezzi	4-5	6-7
	Bomboloni	3-4 pezzi	5-6	-
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	2-3	-
	Scaloppine con prosciutto e formaggio	2 pezzi	4-5	-
	Cotoletta	2 pezzi	3-4	-
*) Vedere "Consigli per la frittura" per la preparazione delle patatine fritte				

Importante

- ▶ Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, leia atentamente este modo de emprego, acompanhando a leitura com as ilustrações fornecidas.
- ▶ Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à da sua casa.
- ▶ Ligue sempre numa tomada com terra.
- ▶ Lave as peças, conforme se descreve na secção 'Limpeza'. Seque tudo muito bem.
- ▶ Certifique-se que as várias peças estão bem secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- ▶ 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 a fritadeira fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver a utilizá-la e não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.
- ▶ Quando terminar, coloque o botão da temperatura na posição mais baixa (todo para a esquerda). Desligue a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o óleo ou gordura. Não desloque a fritadeira antes de ter arrefecido o suficiente.
- ▶ Se houver peças danificadas, só deverão ser substituídas pela Philips ou pelos seus concessionários autorizados, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.

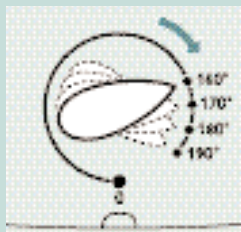
Fritar



- 1** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, longe do alcance das crianças.
- 2** Encha a fritadeira com (2.3 litros) de óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à marca existente na cuba interior. Leia a secção 'Óleo e gordura' e veja como proceder.



- 3** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada.



4 Coloque o controlo da temperatura na posição correcta.

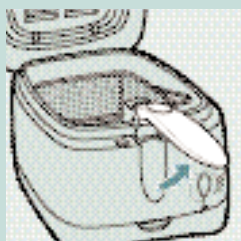
Para saber qual a temperatura correcta, leia as instruções da embalagem dos alimentos a fritar ou consulte a tabela deste modo de emprego.

A lâmpada piloto do controlo da temperatura acende-se. Enquanto a fritadeira estiver em aquecimento, a lâmpada apaga e acende várias vezes. Quando se mantiver apagada por algum tempo, é sinal que o óleo ou a gordura atingiram a temperatura seleccionada.

A lâmpada também se acende quando o tempo de fritura chega ao fim. Aguarde que a lâmpada se mantenha apagada durante algum tempo antes de voltar a fritar nova quantidade.



5 Carregue no botão para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente.



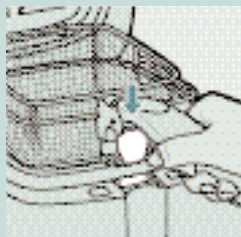
6 Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada.



7 Retire o cesto da fritadeira.

8 Coloque os alimentos a fritar no interior do cesto.

Nunca exceda a quantidade máxima de alimentos a fritar de cada vez (consulte a tabela sobre os tempos de preparação e as temperaturas adequadas).



9 Introduza o cesto na fritadeira, com cuidado.

10 Feche a tampa.



- 11** Prima o botão da pega do cesto e faça-o baixar cuidadosamente até à posição inferior.

Respeite o tempo de preparação indicado na embalagem ou siga os tempos de preparação mencionados na tabela.

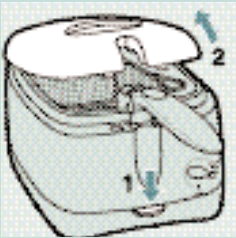
Para obter uma fritura uniforme e com aspecto dourado, levante o cesto várias vezes para fora do óleo ou da gordura e agite-o suavemente.

Tenha cuidado: durante a fritura sai vapor quente através do filtro da tampa.

Quando terminar



- 1** Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada.



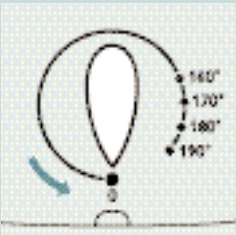
- 2** Abra a tampa.

Tenha atenção ao vapor quente.

- 3** Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

Se for necessário, agite o cesto sobre a fritadeira para retirar o excesso de gordura.

Coloque os alimentos fritos numa taça ou num passador com papel absorvente (papel de cozinha, p.ex.).

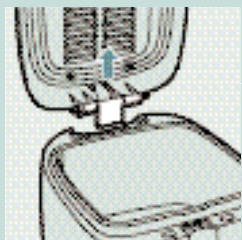


- 4** Rode o controlo da temperatura para a esquerda até à posição '0'.

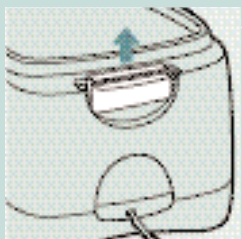
Se não se servir da fritadeira com regularidade, coe o óleo ou a gordura e guarde em frascos fechados, num local fresco. Se usar gordura sólida, deixe-a solidificar e guarde a fritadeira com a gordura dentro da cuba.

- 5** Quando terminar, desligue da corrente.

Limpeza



1 Retire a tampa.



2 Retire a bandeja de recolha da água.



3 Retire o cesto da fritadeira e deite fora o óleo ou a gordura.

4 Limpe o corpo da fritadeira e a cuba interior com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou com papel de cozinha.

5 Lave a tampa, a bandeja da água e o cesto numa sabonária de água quente ou na máquina.

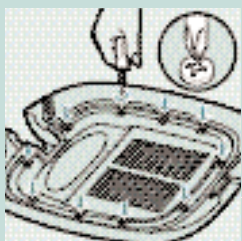
Não use nenhuns produtos de limpeza abrasivos (líquidos) nem esfregões para limpar o aparelho.

6 Enxague as peças com água limpa e seque tudo muito bem.

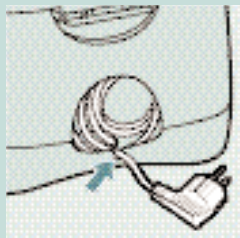
Para limpar correctamente o filtro permanente anti-gordura:

▶ Desaperte os parafusos do interior da tampa.

▶ Retire o filtro e lave-o em água quente com detergente. Deixe o filtro secar bem antes de voltar a colocá-lo na tampa e antes de voltar a usar a fritadeira.



Arrumação



- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2** Enrole o fio, arrume-o no compartimento próprio e fixe a ficha no apoio.
- 3** Pegue na fritadeira pelas pegas.

Oleo e gordura

Aconselha-se a utilização de óleo ou gordura líquida para fritar, preferencialmente óleo ou gordura vegetal que são mais ricos em gorduras polinsaturadas (isto é, ácido linoleico). Também pode usar gordura sólida para fritar mas, neste caso, deverá derreter a gordura num recipiente, em lume brando, antes de a colocar na fritadeira, para evitar que ela salpique ou aqueça demasiado.

Se, quando for derreter a gordura sólida, ela estiver muito fria, corre-se o risco de a gordura saltar. Para evitar que isso aconteça, pique a superfície da gordura solidificada com um garfo.

Utilize apenas óleos ou gorduras próprios para fritura a temperaturas elevadas e que contenham um agente anti-espuma. Esta informação encontra-se nas embalagens ou nas etiquetas dos produtos.

Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura!

Mudança do óleo ou da gordura

O óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, pelo que devem ser mudados com regularidade. Para tal, siga as instruções abaixo:

- Se usar a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas e se coar o óleo ou a gordura após cada utilização, pode usar o mesmo óleo ou gordura 10 a 12 vezes antes de os renovar.
- Se usar a fritadeira para preparar alimentos muito ricos em proteínas (casos da carne e do peixe), o óleo ou gordura devem ser renovados com maior frequência.
- Nunca use o mesmo óleo por mais de 6 meses e siga sempre as instruções da embalagem do produto.
- Nunca junte óleo ou gordura novos ao óleo ou gordura usados.
- Se o óleo criar espuma quando começa a aquecer, se tiver um cheiro ou um sabor fortes ou se ficar escuro e/ou xaroposo, deve mudá-lo imediatamente.

Óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura líquida para a garrafa de plástico original e feche-a. A gordura sólida usada deve solidificar no interior da fritadeira (sem o cesto), ser retirada com o auxílio duma espátula de madeira e embrulhada num jornal velho. A garrafa ou o jornal podem ser deitados para o caixote do lixo (mas não junto com os desperdícios degradáveis) ou seguindo as directivas existentes no país.

Sugestões

Para informação sobre os tempos de preparação e as temperaturas a utilizar, consulte a tabela no final deste modo de emprego.

Batatas fritas caseiras

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

As batatas devem estar rijas e cortadas em palitos grossos. Passe os palitos por água fria.

Frite as batatas duas vezes:

- na primeira vez, durante 4 a 6 minutos, numa temperatura de 160°C
- na segunda vez, mais 2 a 4 minutos, numa temperatura de 190°C

Alimentos congelados

Os alimentos congelados (-16 a -18°C) arrefecem consideravelmente o óleo ou a gordura logo que são mergulhados na cuba. Como a temperatura baixa e a gordura não ferve, os alimentos absorvem muito óleo ou gordura. Para evitar que isso aconteça, faça o seguinte: É preferível deixar que os alimentos descongelem um pouco à temperatura ambiente. Deve retirar-se o máximo possível de gelo e água.

Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte os tempos de preparação e as temperaturas na tabela).

Como evitar sabores desagradáveis

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

- Aqueça o óleo ou a gordura à temperatura de 160°C.
- Mergulhe duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
- Aguarde até o óleo deixar de borbulhar e retire o pão ou a salsa da fritadeira com o auxílio duma espátula.

O óleo ou a gordura voltam a ter o seu sabor neutro.

Problemas que podem ocorrer durante a fritura

Se a fritadeira não funcionar bem ou se a qualidade da fritura não for boa, consulte a tabela abaixo. Se não conseguir resolver o problema através deste guia, contacte o seu agente Philips ou ligue para a Linha de Ajuda Philips. Os números de telefone estão indicados no folheto da garantia mundial.

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou o tempo de fritura não foi suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela deste modo de emprego para verificar se a temperatura e/ou o tempo de preparação foi(ram) seleccionados(s) correctamente.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite grandes quantidades de uma só vez. Siga as instruções da tabela.
	O óleo ou gordura não aquecem o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura pode ter rebentado e provocado um corte térmico de segurança que desligou a fritadeira. Dirija-se ao seu agente ou a um Centro de Assistência Autorizado Philips para substituir o fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa e lave-a, bem como o filtro, em água quente com detergente ou na máquina.
	O óleo ou a gordura estão sujos.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura não é o mais adequado para fritura a altas temperaturas.	Use óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura.
Sai vapor doutros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa e lave-a, bem como o filtro, em água quente com detergente ou na máquina.
	O anel vedante que rodeia o metal no interior da tampa está sujo ou gasto.	Se o anel vedante estiver sujo, lave a tampa em água quente com detergente ou na máquina. Se a tampa estiver gasta, dirija-se ao seu agente Philips ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para substituir o anel vedante.
Durante a fritura, o óleo ou a gordura saíam para fora da fritadeira.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	O óleo ou a gordura não devem exceder o nível máximo indicado.
	Os alimentos contêm muito líquido.	Seque os alimentos antes de começar a fritá-los e siga as instruções fornecidas neste modo de emprego.
	Colocou uma grande quantidade de alimentos no cesto.	Não frite grandes quantidades de cada vez. Siga as instruções da tabela.
O óleo ou a gordura formam muita espuma durante a fritura.	Os alimentos contêm muito líquido.	Enxugue os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura usado não é adequado.	Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura e use óleo ou gordura líquida que contenham um agente anti-espuma.
	A cuba interior não ficou bem lavada.	Lave a cuba interior conforme descrito neste modo de emprego.

Tempos de preparação e regulação da temperatura

A tabela abaixo indica a quantidade de alimentos que pode preparar de cada vez e qual a temperatura e tempo de preparação a seleccionar:

Se as instruções da embalagem dos alimentos diferirem da tabela, deverá seguir sempre as indicações da embalagem.

Temperatura	Tipo de alimentos	Quantidade aconselhável por sessão	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou meio descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
160°C	Batatas fritas em palitos*) 1ª fritura	600 g	4-6	-
	Peixe fresco	450 g	5-7	-
170°C	Frango (pedaços)	3-5 unidades	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5 unidades	4-5	6-7
	Mini panquecas de batata	4 unidades	3-4	4-5
	Fritos de legumes (cogumelos, couve-flor)	8-10 unidades	2-3	-
180°C	Crepes chineses	2-3 unidades	6-7	10-12
	Crepes vietnamitas	5-6 unidades	5-6	8-10
	Palitos de frango	8-10 unidades	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 unidades	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10 unidades	3-4	4-5
	Filetes de peixe	8-10 unidades	3-4	4-5
	Mexilhão	12-15 unidades	2-3	3-4
	Lulas em polme (calamares)	8-10 unidades	3-4	4-5
	Filetes de peixe (em polme)	8-10 unidades	3-4	4-5
	Gambas	8-10 unidades	3-4	4-5
	Fritos de maçã	5 unidades	3-4	4-5
190°C	Batatas fritas em palitos*) 2ª fritura	600 g	3-4	-
	Batatas fritas congeladas	450 g	-	5-6
	Batata palha (palitos muito finos)	600 g	3-4	-
	Beringela (fatias)	600 g	3-4	-
	Croquetes de batata	4-5 unidades	4-5	6-7

Temperatura	Tipo de alimentos	Quantidade aconselhável por sessão	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou meio descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
190°C	Croquetes de carne/peixe	4-5 unidades	4-5	6-7
	Donuts	3-4 unidades	5-6	-
	Camembert panado	2-4 unidades	2-3	-
	Escalopes panados com fiambre e queijo	2 unidades	4-5	-
	Salsichas alemãs	2 unidades	3-4	-

*) Vidé 'Sugestões' para a preparação de batatas fritas em palitos.

Önemli

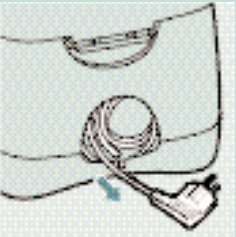
- ▶ Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyun ve resimlere bakın.
- ▶ Cihazınızı fişe takmadan önce voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol ediniz.
- ▶ Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- ▶ Fritözün parçalarını "Temizlik" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyiniz ve kurulaınız.
- ▶ Plastik gövdesini ve iç kızartma haznesi ile birlikte suya batırmayınız. Plastik gövdesini temizlerken deterjanlı nemli bir bezle temizleyiniz.
- ▶ Fritözü yağ ile doldurmadan önce cihazın tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olun.
- ▶ Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutun. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.
- ▶ Cihazı kullanırken çocuklardan uzak tutun ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- ▶ Cihazı kullanıp işinizi bitirdikten sonra, ısı kontrol anahtarını en düşük ayara getirin (iyice sola döndürün). Elektrik kordonunu prizden çekin ve fritözün içindeki yağı soğumaya bırakın. Fritöz tamamen soğuyana kadar yerinden kıpırdatmayın.
- ▶ Eğer bu cihazın parçalarında bir hasar varsa, bunlar onarım işlemi özel aletler ve/veya parçaları gerektireceğinden, sadece Philips veya Philips'in tayin ettiği yetkili bir servis tarafından değiştirilebilir.

Kızartma

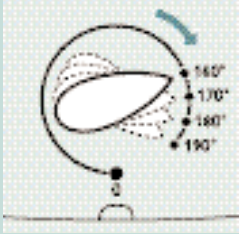


- 1 Cihazı çocukların yetişemeyeceği düz ve sabit bir zemin üzerine yatay şekilde yerleştiriniz.
- 2 Kuru olan fritözü 2.3 litre yağ ile doldurunuz. İç kızartma kabının işaretli bölümüne kadar sıvı yağ veya erimiş katı yağ ile doldurunuz..

Likit yağ ve katı yağ bölümüne bakınız.



- 3 Cihazın elektrik kordonunu saklama bölümünden çıkartarak prize takınız.



4 Sıcaklık ayarını doğru sıcaklığa getiriniz.

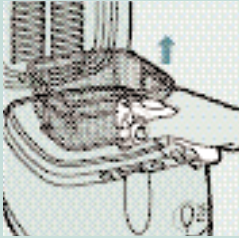
Doğru sıcaklık ayarını seçerken, kızartılacak yiyeceğin kutusu üzerindeki derecelere veya kullanma talimatlarındaki tabloyu kontrol ediniz. Sıcaklık ayar pilot ışığı yanacaktır. Fritöz içindeki yağı kızdırdığı zaman pilot ışık sönecektir. Fritözün içindekiler kızınca pilot ışık yanacaktır. Bir sonraki kızartma için biraz bekleyiniz.



5 Kapağın açma düğmesine basarak açınız. Kapak otomatik olarak açılacaktır.



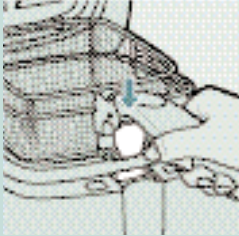
6 Sepeti kaldırmak için tutacağı en yüksek pozisyonuna kaldırınız.



7 Sepeti fritözden çıkarınız.

8 Kızartacağınız yiyecekleri sepetin içerisine yerleştiriniz.

Asla belirtilen azami miktardan daha fazla sepeti doldurmayınız. (Sıcaklık ayarlarına ve hazırlama saatleri tablosuna bakınız.)



9 Sepeti dikkatlice fritözün içerisine koyunuz.

10 Kapağı kapatınız.



- 1** Sepetin tutma bölümünün düğmesine basarak dikkatlice sepeti en düşük pozisyonuna kadar indiriniz.

Yiyeceğin paketi üzerindeki pişirme süresine veya tablodaki hazırlama sürelerine bağlı kalınız.

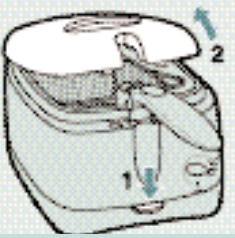
Altın sarısı renkte kızartmak için yiyecekler kızarıırken bir kaç defa sepeti yağdan dışarı çıkararak yavaşça sepetin içerisindekileri sallayınız.

Dikkat: Kızartma sırasında kapaktan sıcak buhar sızabilir.

Kızartma yaptıktan sonra

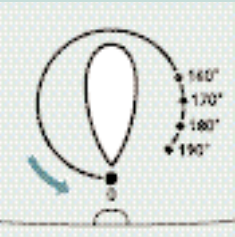


- 1** Sepeti kaldırmak için tutacağı en yüksek pozisyonuna kaldırınız.



- 2** Kapağı açınız.

Sıcak buhara dikkat ediniz.



- 3** Dikkatlice sepeti fritözden çıkarınız.

Eğer gerekli olursa, sepette kalan yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde yavaşça silkiniz.

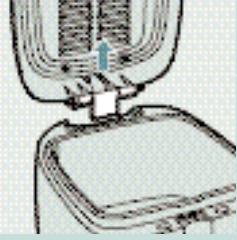
Kızarmış yiyecekleri içerisinde yağ emici kağıt veya kağıt havlu bulunan tabağın içerisine koyunuz.

- 4** Sıcaklık kontrol düğmesini saat yönünün tersine doğru çevirerek sıfır pozisyonuna getiriniz.

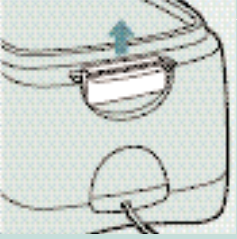
Eğer fritözü sürekli olarak kullanmıyorsanız, içerisinde bulunan sıvı yağı süzerek bir şişede serin bir mekanda saklayınız. Eğer katı yağ bulunuyorsa katı yağın donmasını bekleyerek fritözü yağ içerisinde bir durumda saklayınız.

- 5** Cihazı kullandıktan sonra fişini prizden çekiniz.

Temizlik



1 Kapağı çıkarınız.



2 Buhar tepsisini çıkarınız.



3 Sepeti fritözden çıkararak, sıvı veya katı yağı boşaltınız.

4 İç kızartma haznesi sıcak sabunlu suda yıkayınız. Kesinlikle tüm plastik gövdeyi suya batırmayınız.

5 Kapağı, buhar tepsisini ve sepeti sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinasında yıkayınız.

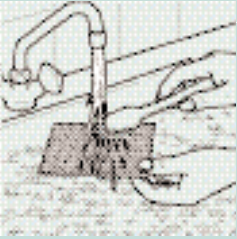
Fritözü temizlerken aşındırıcı temizlik deterjanları ve malzemeleri kullanmayınız.



6 Yıkadığınız parçaları temiz su ile duruladıktan sonra kurulaınız.

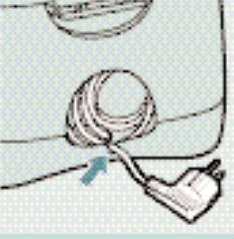
Sabit yağ filtresinin temizliği:

► Kapağın iç kısımlarında bulunan vidaları sökünüz.



► Filtreyi çıkararak sıcak sabunlu suda yıkayınız. Cihazı tekrar kullanmadan ve filtreyi kapağa yeniden yerleştirmeden önce kurumasını bekleyiniz.

Cihazın saklanması



- 1 Bütün parçaları fritöze yerleştirerek kapağını kapatınız.
- 2 Cihazın kordonunu saklama bölümüne iterek yerleştiriniz.
- 3 Fritözü tuttacak kısımlarından kaldırınız.

Sıvı ve katı yağ

Kullandığınız sıvı yağın doymuş yağ özelliğinin az olmasına dikkat ediniz. Eğer katı yağ kullanıyorsanız, yağın cızırdamasını önlemek için katı yağı kullanmadan önce bir tavanın içerisinde eriterek fritöze aktarınız.

Daha önceden kullandığınız ve donmuş olan katı yağı tekrar kullanırken cızırdamasını ve patlamasını önlemek için yağın üzerine çatalı yağa batırarak delikler açınız.

Kızartma yaparken sadece fritözde kullanabilecek yağlar kullanınız. Bu bilgiyi kullandığınız yağın paketi veya etiketi üzerinde bulabilirsiniz.

Asla iki çeşit yağı birbirine karıştırmayınız.

Sıvı veya katı yağın değişimi

Kullandığınız yağ özelliklerini kaybediyorsa yağı düzenli olarak değiştirmeniz gereklidir. Bunu yapmak için talimatları uygulayınız:

- Eğer Fritözde patates kızartıyorsanız ve kızartmadan sonra kullandığınız yağı süzüyorsanız, aynı yağı değiştirmeye ihtiyaç olmadan 10-12 kez kullanabilirsiniz.
- Eğer fritözde et, balık gibi protein değeri yüksek yiyecekler kızartıyorsanız, kullandığınız yağı daha sık değiştirmelisiniz.
- Asla aynı yağı altı aydan daha fazla kullanmayınız. paketin üzerindeki kullanma talimatlarını takip ediniz.
- Kullandığınız yağın içerisine asla taze yağ eklemeyiniz.
- Kullandığınız yağ ısıtılınca köpüklenmeye başlıyorsa, kokusu ve tadı ağırlaşırsa, görünüşü siyaha dönmüşse yağı değiştirmeniz gereklidir.

Sıvı yağın veya katı yağın atılması

Kullandığınız yağı orjinal plastik şişesine boşaltınız. Katı yağı atarken fritözün içinden sepeti çıkardıktan sonra yağın donmasını bekleyiniz. ve kaşıkla katı yağı bir gazete kağıdına boşaltınız. Plastik şişeyi ve gazete kağıdını ülkenizin şartlarına uygun olarak çöpe atınız.

Kızartma ipuçları

Sıcaklık ayarları ve hazırlama saatleri için kitabın sonunda yer alan tabloya bakabilirsiniz.

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki uygulamaları takip ederek, en lezzetli ve en kıtır patates kızartması yapabilirsiniz.

Patates'i çubuklar halinde doğrayınız. Soğuk su ile durulayınız.

Patatesleri iki kez kızartmak:

- Patatesleri ilk defa 160°C'de 4-6 dakika kızartınız.
- İkinci defa 190°C'de 2-4 dakika kızartınız.

Donmuş yiyecek

Buzluktan çıkardığınız soğuk bir gıda (-16 ıla -18°C) fritözün içerisindeki kızgın yağı soğutur.Yağ hemen ısınmayacağından kızarttığınız yiyecek yağ çekebilir. Bunu önlemek için yapılacaklar:

Donmuş gıdaları kızartmadan önce, oda sıcaklığında bekletip kısmen çözdükten sonra üzerindeki buz ve suyu olabildiğince temizleyiniz. Aynı anda çok miktarda yiyecek kızartmayınız.(Sıcaklık ayarlarına ve hazırlama sürelerine bakınız.)

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

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

- Kullanacağınız sıvı veya katı yağı 160°C ısıtınız.
 - Kullandığınız yağın içerisinde iki ince dilim ekmek veya bir kaç sap maydanoz koyunuz.
 - Yağın üzerinde kabarcıklar bitene kadar bekleyiniz.Ve bir spatula yardımı ile ekmeği veya maydanozu yağdan çıkarınız.
- Sıvı yağ veya katı yağ eski taze tadına kavuşmuştur.

Kızartma sırasında bir sorun çıkabilir

Eğer fritöz gerekli fonksiyonu yerine getiremiyorsa veya kızartma kalitesi düşüğe aşağıdaki tablodan yardım alabilirsiniz. Eğer tablodan sorununuzu çözemiyorsanız, yardım için yetkili Philips bayilerini veya Philips tüketici danışma hattını arayabilirsiniz.Telefon numaralarını garanti belgesinin içerisinde bulabilirsiniz.

Sorunlar	Nedenler	Çözümler
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kırık değilse.	Seçtiğiniz sıcaklık çok düşük ve /veya yiyecekler yeterli süre kızarmamış.	Seçtiğiniz sıcaklık ayarını ve hazırlama sürelerini kızartacağınız gıdanın paketi üzerindeki talimatlarla uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
	Sepette çok fazla yiyecek varsa.	Asla aynı zamanda tabloda belirtilen ürün miktarından daha fazla miktar kızartmayınız.
	Sıvı yağ veya katı yağ yeterli derecede ısınmıyor.	Cihazın ısı kontrol sigortası yanabilir. Bu nedenle cihazda bulunan ısı güvenlik sistemi cihazı kapatacaktır. Cihazın elektrik sigortasının değişimini yaptırmak için, cihazı yetkili Philips bayi veya servislerine götürünüz.
Fritöz kötü ağar bir koku çıkarıyor.	Sabit anti -yağ filtresi yağ emmiştir.	Kapağı çıkararak kapağı ve filtreyi sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinasında temizleyiniz.
	Sıvı yağ veya katı yağ temiz halde değil.	Yağı değiştiriniz. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	Kızartma yaparken kaliteli yağ kullanınız. İki çeşit yağı asla karıştırmayınız.
Filtreden başka bölümlerde buhar kaçabilir.	Kapak iyi kapatılmamıştır.	Kapağın iyi kapatıldığından emin olunuz.
	Sabit anti -yağ filtresi yağ emmiştir.	Kapağı çıkararak kapağı ve filtreyi sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinasında temizleyiniz.
	Kapağın iç tarafındaki metal kısmında bulunan lastik conta eskimiş veya kirlenmiş olabilir.	Eğer halka kirli ise, kapağı sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinasında yıkayınız. Eğer lastik conta eskimiş ise yetkili Philips bayilerine veya servislerine başvurarak contayı değiştiriniz.
Kızartma sırasında, fritözün dışına yağ sığıyorsa	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının maksimum seviyeyi geçmemesine dikkat ediniz.
	Kızarttığınız gıda çok miktarda su içeriyorsa,	Kızartmadan önce gıdayı kurulayınız. Kullanma talimatlarına uygun olarak gıdayı kızartınız.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda varsa,	Aynı zamanda, tabloda belirtilen miktardan daha fazla miktarda gıda kızartmayınız.
Kullandığınız sıvı veya katı yağ kızartma sırasında çok fazla köpük yapıyorsa,	Kızarttığınız gıda çok miktarda su içeriyorsa,	Kızartmadan önce gıdayı kurulayınız.
	Kullandığınız yağ fritöz için uygun olmayabilir.	Asla iki çeşit yağı birbirine karıştırmayınız. Kullandığınız yağların köpük yapmama özelliği olmasına dikkat ediniz.
	Fritözün iç haznesi yeterli derecede temizlenmemiştir.	Kullanma talimatlarına uygun olarak temizleyiniz.

Sıcaklık ayarları ve hazırlama süresi

Aşağıdaki tabloda pişireceğiniz yiyeceğin 1 kerede ne kadar miktarda olması gerektiğini ve gereken sıcaklık ayarını, hazırlama zamanını seçmenizi gösterir:

Eğer tablodaki talimatlarla yiyeceğin paketinin üzerindeki talimatlar farklı ise yiyeceğin kutusunun üzerindeki talimatlara uyunuz.

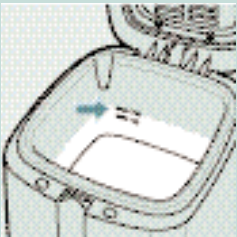
Sıcaklık	Yiyecek çeşidi	Pişirme süresi başına tavsiye edilen miktar	Kızartma süresi(dakika) taze ve yarı çözülmüş yiyecekler	Kızartma süresi(dakika) donmuş ürün
160°C	Ev yapımı patates kızartması ilk kızartma *)	600 g	4-6	-
	Taze balık	450 g	5-7	-
170°C	Tavuk(But)	3-5 parça	12-15	15-20
	Peynir kroketleri	5 parça	4-5	6-7
	Minik patates pancake	4 parça	3-4	4-5
180°C	Sebze kızartmaları(mantar, karnıbahar)	8-10 parça	2-3	-
	Çin böreği	2-3 parça	6-7	10-12
	Vietnam böreği	5-6 parça	5-6	8-10
	Tavuk parçaları	8-10 parça	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 parça	3-4	4-5
	Köfte topları (küçük)	8-10 parça	3-4	4-5
	Balık parçaları	8-10 parça	3-4	4-5
	Midye	12-15 parça	2-3	3-4
	Kalamar	8-10 parça	3-4	4-5
	Balık(parça)	8-10 parça	3-4	4-5
190°C	Istakoz parçaları	8-10 parça	3-4	4-5
	Elma kızartmaları	5 parça	3-4	4-5
	Ev yapımı patates kızartması 2nci kızartma süresi *)	600 g	3-4	-
	Donmuş patates kızartması	450 g	-	5-6
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 g	3-4	-
	Patlıcan (dilim)	600 g	3-4	-
	Patates kroket	4-5 parça,	4-5	6-7
	Et/Balık kroket	4-5 parça,	4-5	6-7
	Donat	3-4 parça	5-6	-
	Camember (galetaununa bulanmış)	2-4 parça	2-3	-
Viyana usulü şinitel	Peynirli ve jambonlu Deniz tarağı	2 parça	4-5	-
		2 parça	3-4	-

*) Ev yapımı patates kızartmasının hazırlanması için kızartma ipuçları bölümüne bakınız.

Σημαντικό

- ▶ Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως και κοιτάξτε τις εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- ▶ Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται επάνω στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του οικιακού σας δικτύου.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- ▶ Καθαρίστε τα μέρη της φριτέζας όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός". Αφήστε τα να στεγνώσουν πολύ καλά.
- ▶ Μη βυθίζετε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με τον κάδο μέσα στο νερό. Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος με ένα νωπό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- ▶ 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.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή προσέξτε να μη τη φτάνουν τα παιδιά. Μην αφήνετε ηλεκτρικά καλώδια να κρέμονται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- ▶ Αφού έχετε χρησιμοποιήσει τη συσκευή, βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση (γυρίστε τον εντελώς προς τα αριστερά). Βγάλτε το φινι από την πρίζα και αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει. Μην μετακινήσετε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει εντελώς.
- ▶ Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή άλλα εξαρτήματα της συσκευής έχουν κάποια βλάβη, πρέπει να αντικατασταθούν μόνο από την εταιρία Philips ή από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips, εφόσον για την επιδιόρθωση χρειάζονται ειδικά εργαλεία ή/και μέρη.

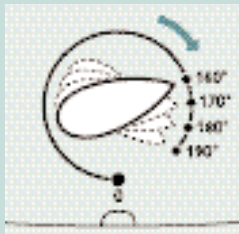
Τηγάνισμα



- 1 Βάλτε τη συσκευή σε μία επίπεδη, λεία και σταθερή επιφάνεια ώστε να μη μπορούν να τη φτάσουν τα παιδιά.
 - 2 Γεμίστε τη φριτέζα με (2,3 λίτρα) λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι το σημείο ένδειξης που υπάρχει επάνω στον κάδο.
- Διαβάστε το κεφάλαιο "Λάδι και λίπος" για να καταλάβετε πως να το κάνετε.



- 3** Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο φύλαξης καλωδίου και βάλτε το φισ στην πρίζα.

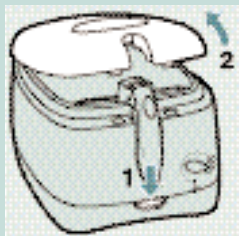


- 4** Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη σωστή θερμοκρασία.

Για να πληροφορηθείτε ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του φαγητού που θέλετε να τηγανίσετε ή τον πίνακα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Το ενδεικτικό λαμπάκι του ρυθμιστή θερμοκρασίας ανάβει. Ενώ η φριτέζα ζεσταίνεται, το ενδεικτικό λαμπάκι θα αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν μένει σβηστό αρκετό χρόνο, αυτό σημαίνει ότι το λάδι ή το λίπος έχει φτάσει την προρυθμισμένη θερμοκρασία.

Αφού έχετε τηγανίσει μία φορά, το ενδεικτικό λαμπάκι θα ανάψει ξανά. Περιμένετε για λίγο μέχρι να σβήσει και μετά τηγανίστε για δεύτερη φορά.



- 5** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί ασφαλείας. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα.



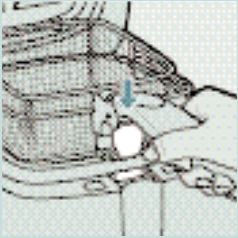
- 6** Ανασηκώστε τη λαβή για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση.



- 7** Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα.

- 8** Βάλτε το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε στο καλάθι.

Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ποσότητα φαγητού που θέλετε να τηγανίσετε κάθε φορά (δείτε τον πίνακα για τους χρόν προετοιμασίας και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας).



9 Βάλτε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα.

10 Κλείστε το καπάκι.



11 Πιέστε το κουμπί ασφαλείας από τη λαβή του καλαθιού και κατεβάστε προσεκτικά το καλάθι στη χαμηλότερη θέση.

Τηρήστε αυστηρά το χρόνο προετοιμασίας που αναγράφεται στη συσκευασία του φαγητού ή ακολουθήστε τους χρόνους προετοιμασίας που αναφέρονται στον πίνακα.

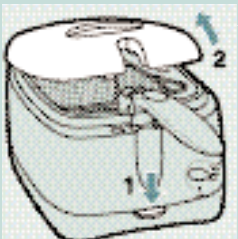
Για ομοιόμορφο τηγάνισμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος και κουνήστε ελαφρά τα περιεχόμενα.

Προσέξτε: θα βγει καυτός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά τη διάρκεια τηγανίσματος.

Μετά το τηγάνισμα



1 Ανασηκώστε τη λαβή για να σηκώσετε το καπάκι στην υψηλότερη θέση.



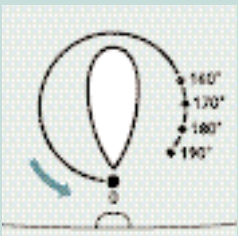
2 Ανοίξτε το καπάκι.

Προσέξτε τον καυτό ατμό.

3 Βγάλτε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Εάν χρειαστεί, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να φύγει το περίσσειο λίπος.

Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι που να έχει χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ ρολό κουζίνας.



4 Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας αριστερόστροφα στη ρύθμιση "0".

Εάν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σουρώστε το λάδι ή το λίπος και αποθηκεύστε το σε κλειστά μπουκάλια σε ένα δροσερό μέρος. Εάν έχετε χρησιμοποιήσει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί και αποθηκεύστε τη φριτέζα με το λίπος μέσα.

- 5** Βγάλτε το φισ της συσκευής από την πρίζα μετά τη χρήση.

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το λάδι ή το λίπος.

- 1** Βγάλτε το καπάκι.

- 2** Βγάλτε το δοχείο νερού.

- 3** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και αδειάστε το λάδι ή το λίπος.

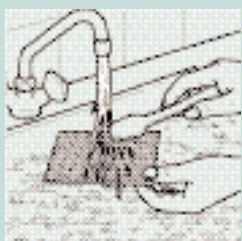
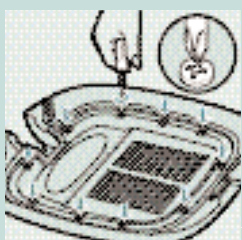
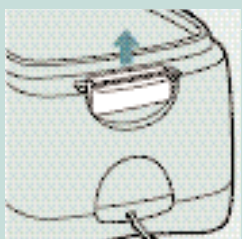
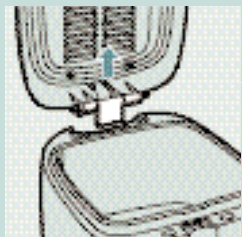
- 4** Καθαρίστε τον κάδο με καυτό νερό και υγρό καθαρισμού. Μην βυθίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας στο νερό.

- 5** Καθαρίστε το καπάκι, το δοχείο νερού και το καλάθι με καυτό νερό με σαπούνι ή στο πλυντήριο των πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρμάτινα σφουγγαράκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

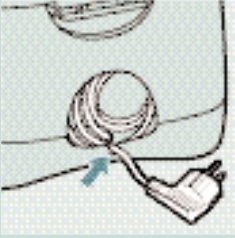
- 6** Κατόπιν, ξεπλύντε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν πολύ καλά.

Για να καθαρίσετε το μόνιμο φίλτρο πολύ καλά:

- ▷ Ξεβιδώστε τις βίδες από το εσωτερικό του καπακιού.
- ▷ Βγάλτε το φίλτρο και καθαρίστε το με καυτό νερό με σαπούνι. Αφήστε το φίλτρο να στεγνώσει πολύ καλά πριν το βάλετε ξανά μέσα στο καπάκι και πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξανά.



Αποθήκευση της συσκευής



- 1** Βάλτε όλα τα εξαρτήματα ξανά επάνω/μέσα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, σπρώξτε το ξανά στο χώρο αποθήκευσης και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή.
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της.

Λάδι και λίπος

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος για τηγάνισμα, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος που είναι πλούσιο σε ακόρεστα λίπη (π.χ λινολενικό οξύ). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, αλλά σε αυτή τη περίπτωση πρέπει να το λιώσετε σε ένα καθαρολάκι σε χαμηλή θερμοκρασία πριν το χρησιμοποιήσετε για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του λίπους ή τυχόν πιτσιλιές.

Εάν θέλετε να λιώσετε κάπως κρύο στερεό λίπος που το έχετε ξαναχρησιμοποιήσει, υπάρχει περίπτωση το λίπος να σας πιτσιλίσει. Μπορείτε να το αποφύγετε, ανοίγοντας τρύπες με ένα πιρούνι στην επιφάνεια του ξαναστερεοποιημένου λίπους.

Χρησιμοποιήστε είδη λαδιού ή λίπους τα οποία είναι κατάλληλα για τηγάνισμα σε φριτέζα και που περιέχουν αντιαφριστικό πρόσθετο. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες επάνω στη συσκευασία ή στην ετικέτα του λαδιού ή του λίπους.
Μην αναμιγνύετε δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

Αλλαγή του λαδιού ή του λίπους

Εφόσον το λάδι ή το λίπος χάνουν τη γεύση τους κάπως γρήγορα, πρέπει να αντικαθιστάτε το λάδι ή το λίπος τακτικά. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Εάν ως επί το πλείστον, χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να τηγανίσετε πατάτες και εάν σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά την κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 ή 12 φορές πριν χρειαστεί να το αλλάξετε.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να ετοιμάσετε φαγητό που είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- Μη χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι περισσότερο από 6 μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που υπάρχουν επάνω στη συσκευασία.
- Μη προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι.
- Να αλλάζετε πάντα το λάδι εάν αρχίζει να βγάζει αφρούς ενώ ζεσταίνεται, όταν έχει έντονη μυρωδιά ή γεύση ή όταν σκουραίνει ή και γίνεται παχύρευστο.

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Αδειάστε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος στο αρχικό του πλαστικό μπουκάλι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο στερεό λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι μέσα) και βγάζοντάς το από τη φριτέζα με μία σπάτουλα και τυλίγοντάς το σε μία εφημερίδα. Μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα σε ένα καλάθι ειδικό για τέτοιου είδους απορρίματα (όχι στο κοινό καλάθι απορριμμάτων) ή να τα απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για τους χρόνους προετοιμασίας και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτού του φυλλαδίου.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και τραγανές τηγανιτές πατάτες με τον ακόλουθο τρόπο:

Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενες φέτες. Ξεπλύντε τις με κρύο νερό.

Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές:

- την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C
- τη δεύτερη φορά για 2-4 λεπτά σε θερμοκρασία 190°C

Κατεψυγμένο φαγητό

Εάν βάλετε μέσα στο λάδι ή στο λίπος τροφή από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) τότε το λάδι ή το λίπος θα κρυώσει αρκετά.

Επειδή δε θα ζεσταθεί αμέσως, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι ή λίπος. Πάρτε τα παρακάτω μέτρα για να το αποφύγετε:

Κατά προτίμηση αφήστε το κατεψυγμένο φαγητό να ξεπαγώσει λίγο σε θερμοκρασία δωματίου και κουνήστε το για να φύγει ο περισσότερος πάγος ή το νερό.

Μην καταψύχετε πολύ μεγάλες ποσότητες (δείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας).

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Συγκεκριμένα είδη φαγητών, ειδικά ψάρι, μπορούν να δώσουν στο λάδι ή το λίπος μία δυσάρεστη γεύση. Για να εξουδετερώσετε αυτή τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

- Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
- Βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή λίγο μαϊντανό μέσα στο λάδι.
- Περιμένετε μέχρι να μην εμφανιστούν άλλες φυσαλίδες και μετά βγάλτε με μία σπάτουλα το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα. Το λάδι ή το λίπος θα έχουν ξανά ουδέτερη γεύση.

Προβλήματα που μπορούν να συμβούν κατά το τηγάνισμα

Εάν η φριτέζα σας δε λειτουργεί κανονικά ή εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με το τηγάνισμα της φριτέζας, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα. Εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα χρησιμοποιώντας αυτό τον οδηγό επίλυσης προβλημάτων, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Philips ή καλέστε το Γραφείο Καταναλωτών της Philips. Για τους αριθμούς τηλεφώνων δείτε το διεθνές φυλλάδιο εγγύσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα ή και δεν είναι τραγανό.	Οι θερμοκρασίες που έχετε επιλέξει είναι πάρα πολύ χαμηλές ή και το φαγητό δεν έχει τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής ή και τον πίνακα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για χρήση όταν η θερμοκρασία ή και ο χρόνος προετοιμασίας που έχετε επιλέξει δεν είναι σωστός(α).
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερο φαγητό από τις αναγραφόμενες ποσότητες στον πίνακα σε μία φορά.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Η ασφάλεια του ρυθμιστή θερμοκρασίας μπορεί να έχει καεί, με αποτέλεσμα το κύκλωμα της θερμικής ασφαλείας να διακόψει τη λειτουργία της συσκευής. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο ή εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ασφάλεια.
Η φριτέζα έχει μία έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο διαποτίστηκε.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο με καυτό νερό με υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι καθαρό.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Σουρώστε τακτικά το λάδι ή το λίπος για να διαρκέσει περισσότερο.
	Το είδος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήσατε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος για τηγάνισμα καλής ποιότητας. Μην αναμιγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός από άλλες πλευρές και όχι από το φίλτρο.	Δεν έχετε κλείσει σωτά το καπάκι.	Ελέγξτε εάν έχετε κλείσει καλά το καπάκι.
	Το μόνιμο φίλτρο διαποτίστηκε.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο με καυτό νερό με υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Ο δακτύλιος ασφαλείας γύρω από το μεταλλικό εσωτερικό του καπακιού είναι βρόμκος ή έχει φθαρεί.	Εάν ο δακτύλιος είναι βρόμκος, καθαρίστε το καπάκι με καυτό νερό και υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων. Εάν το καπάκι έχει φθαρεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε το δακτύλιο ασφαλείας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Κατά το τηγάνισμα, το λάδι ή το λίπος πετάγεται επάνω στην ακρη της φριτέζας.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό περιέχει πάρα πολλά υγρά.	Στεγνώστε την τροφή αρκετά καλά πριν ξεκινήσετε να την τηγανίζετε και τηγανίστε την σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό από τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα κάθε φορά.

Το λάδι ή το λίπος αφρίζει αρκετά κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό περιέχει πολλά υγρά.	Στεγνώστε την τροφή αρκετά καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα	Μην αναμιγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος που δεν αφρίζει.
	Δεν έχετε καθαρίσει τον κάδο σωστά.	Καθαρίστε τον κάδο όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει την ποσότητα ενός συγκεκριμένου φαγητού που μπορείτε να ετοιμάσετε σε μία φορά και τη θερμοκρασία και το χρόνο προετοιμασίας που πρέπει να επιλέξετε.

Εάν οι οδηγίες που βρίσκονται επάνω στη συσκευασία της τροφής που θέλετε να ετοιμάσετε διαφέρουν από εκείνες του πίνακα, τότε να ακολουθήσετε τις οδηγίες της συσκευασίας.

Θερμοκρασία	Είδος τροφής	Προτεινόμενη ποσότητα τροφής τη φορά.	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) φρέσκιας ή (μερικώς) αποψυγμένης τροφή.	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) καταψυγμένης τροφής.
160°C	Σπιτικές πατάτες τηγανιτές*) Πρώτος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6	-
	Φρέσκο ψάρι	450 γρ.	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 μερίδες	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5 μερίδες	4-5	6-7
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	4 μερίδες	3-4	4-5
	Τηγανίτες λαχανικών (μανιτάρια, κουνουπίδι)	8-10 μερίδες	2-3	-

Θερμοκρασία	Είδος τροφής	Προτεινόμενη ποσότητα τροφής τη φορά.	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) φρέσκιας ή (μερικώς) αποψυγμένης τροφής.	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) καταψυγμένης τροφής.
180°C	Μπουκιές από κοτόπουλο	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Μικρά σνακ	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Κεφτέδες (μικροί)	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Φιλέτο ψαριού	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Μύδια	12-15 μερίδες	2-3	3-4
	Καλαμαράκια ροδέλες με βούτυρο	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Ψάρι (κομμάτια) με βούτυρο	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Καραβίδες	8-10 μερίδες	3-4	4-5
	Τηγανίτες μήλου	5 μερίδες	3-4	4-5
	190°C	Σπιτικές πατάτες τηγανιτές*) δεύτερος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	3-4
Καταψυγμένες πατάτες		450 γρ.	-	5-6
Πατατάκια (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)		600 γρ.	3-4	-
Μελιτζάνα (φέτες)		600 γρ.	3-4	-
Πατατοκροκέτες		4-5 μερίδες	4-5	6-7
Κροκέτες κρέας/ψάρι		4-5 μερίδες	4-5	6-7
Ντόνατς		3-4 μερίδες	5-6	-
Camembert (Γαλλικό τυρί) (γαλέτα)		2-4 μερίδες	2-3	-
Εσκαλόπ με ζαμπόν και τυρί	2 μερίδες	4-5	-	
	Wiener schnitzel (Σνιτσελ)	2 μερίδες	3-4	-

*) Δείτε "Συμβουλές τηγανίσματος" για να ετοιμάσετε σπιτικές πατάτες.

Συντήρηση και αντικατάσταση

Εάν το καλώδιο ή άλλα εξαρτήματα αυτής της συσκευής έχουν κάποια βλάβη μπορούν να αντικατασταθούν μόνο από την εταιρία Philips ή εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips, καθώς απαιτούνται ειδικά εργαλεία ή και εξαρτήματα.

