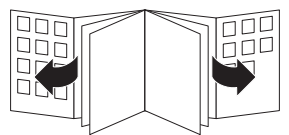


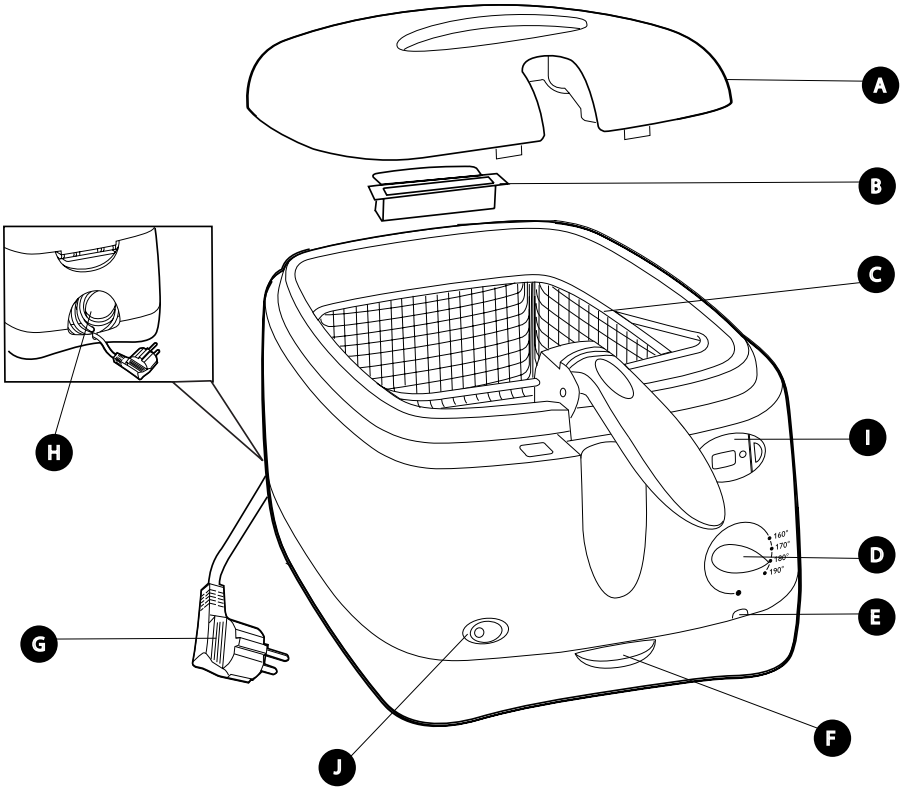
Comfort

HD6123, HD6121



PHILIPS





HD6123, HD6121

ENGLISH 6

NORSK 15

SVENSKA 23

SUOMI 31

DANSK 39

Introduction

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

General description

- A** Lid
- B** Condensed water tray
- C** Frying basket
- D** Temperature control
- E** Pilot light
- F** Lid release lever
- G** Cord
- H** Cord storage compartment
- I** Removable timer (HD6123 only)
- J** On/off switch (HD6123 only)

Important

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

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

Safety cut-out

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

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

Preparing for use

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

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

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2 l	1700 g
Max.	2.3 l	2000 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat.

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

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, first melt them slowly over a low heat in a normal pan.
 - 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
 - 3** Store the fryer with resolidified fat still in it at room temperature.
 - 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 2).
- Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

Frying

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

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

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

- 2** HD6123 only - Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).
The pilot light in the on/off switch goes on.

- 3** Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 5).
The temperature pilot light goes on.

8 ENGLISH

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
 - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
 - While the fryer is heating up, the pilot light goes 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 also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.*

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

5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 7).

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 8).

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

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

Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.

7 Carefully put the basket in the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 9).

8 Close the lid.

9 HD6123 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 10).

- ▶ *For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the table at the end of these instructions for use.*
- ▶ *For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.*

Timer (HD6123 only)

Type HD6123 is equipped with a digital timer.

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

Setting the timer

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

The set time will become visible on the display.

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

- The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

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

Removing the timer

The timer is removable, which allows you to take the timer with you to another room. In this way you will be able to hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.

- D** After you have set the required frying time, you can remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (fig. 11).

When the timer gives an audible signal to indicate that the fried food is ready, you can return to the fryer and push the timer back into the fryer.

Water tray

During frying condensed water will appear on the inside of the lid. This water will be collected in the water tray when you open the lid instead of dripping onto the worktop.

- D** Empty the water tray after use.
- Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.
 - Remove the lid.
 - Remove the water tray and empty it into the sink.

After frying

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 12).

- 2** Open the lid by pressing the lid release lever (fig. 13).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

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

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

- 4** HD6123 only: Switch the fryer off by means of the on/off switch (fig. 14).
The pilot light in the on/off switch goes out.

- 5** Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 60 minutes.

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Press the lid release lever to open the lid.

10 ENGLISH

- 2** Then lift the lid off the appliance.
- 3** Remove the water tray.
- 4** Remove the frying basket from the fryer and pour out the oil or fat.
- 5** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 6** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
Do not immerse the complete fryer housing in water.
- 7** Clean the lid, the water tray and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

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

Dishwasher-proof parts

- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket
- Water tray

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

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

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

This will prevent them from sticking to each other during frying.

▶ *Dry the sticks thoroughly.*

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before frying them for the second time.

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures).
- Select the frying temperature indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

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

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 15).

Remove the battery of the timer (HD6123 only) before you discard the appliance.

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

Guarantee & service

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

Troubleshooting

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

Preparation times and temperature settings

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

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

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

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

Innledning

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

Generell beskrivelse

- A** Lokk
- B** Skuff for kondensvann
- C** Frityrkurv
- D** Temperaturbryter
- E** Indikatorlampe
- F** Spak for utl6sing av lokk
- G** Nettledning
- H** Oppbevaringsrom for nettledning
- I** Avtakbar tidtaker (bare HD6123)
- J** Str6mbryter (bare HD6123)

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene n6ye f6r apparatet tas i bruk. Ta vare p6 bruksanvisningen for senere referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt p6 apparatet, stemmer overens med nettspenningen, f6r du kobler til apparatet.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettledningen blir skadet, m6 den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer f6r 6 unng6 fare.
- Lever alltid apparatet til et Philips-godkjent servicesenter for unders6kelse eller reparasjon. Pr6v ikke 6 reparere apparatet selv, ellers blir garantien ugyldig.
- Rengj6r de enkelte delene av frityrgrYten grundig f6r apparatet brukes for f6rste gang (se 'Rengj6ring'). Kontroller at alle delene er helt t6rre f6r du fyller olje eller flytende fett p6 frityrkokeren.
- Apparathuset, som inneholder de elektriske komponentene og varmeelementet, m6 aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ta alltid ut st6pselet etter bruk. Flytt ikke p6 frityrkokeren f6r den er tilstrekkelig avkj6lt.
- Apparatet skal ikke sl6s p6 f6r det er fylt med olje eller fett. Kontroller alltid at frityrgrYten er fylt til et niv6 mellom de to merkene p6 innsiden av den indre bollen.
- Under steking vil varm damp komme ut av apparatet. Hold hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold alltid frityrgrYten utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk. La ikke nettledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller til (halv)profesjonelle form6l eller det brukes p6 en m6te som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og Philips aksepterer da intet ansvar for p6f6rt skade.
- Stek maten gyldenbrun, ikke m6rkebrun, og fjern brente rester! Stivelsesholdig mat, s6rlig potet- og kornprodukter, b6r ikke stekes ved temperaturer over 175°C (for 6 redusere dannelsen av akrylamid).

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som sl6r av apparatet hvis det blir for varmt. Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i frityrgrYten, eller hvis fettklumper smeltes i den, noe som kan hindre varmeelementene i 6 avgi varmen.

16 NORSK

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

Klargjøring for bruk

- 1 Apparatet skal stå på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn. Hvis du vil sette fritrygryten på komfyren, må du passe på at platene på komfyren er slått av og er kalde.
- 2 Fyll den tørre fritrygryten med olje, flytende fett eller smeltet fast fett til det øverste merket på innsiden av den indre bollen (se avsnittet "Olje og fett" for instruksjoner om bruk av fast fett) (fig. 1).

	Olje/flytende fett	Fett i fast form
Min.	2 l	1700 g
Maks.	2,3 l	2000 g

Olje og fett

Bland aldri ulike typer olje eller fett.

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

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

- 1 Hvis du ønsker å bruke nye blokker med fett, må du først smelte dem sakte på svak varme i en vanlig kasserolle.
- 2 Hell det smeltede fett forsiktig i fritrygryten.
- 3 Fritrygryten oppbevares ved romtemperatur med det stivnede fett i.
- 4 Hvis fett blir svært kaldt, kan det begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det størknede fett med en gaffel for å unngå dette (fig. 2).

Pass på at innerbollen ikke blir skadet av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

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

- 1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 3). Pass på at nettleidingen ikke kommer i berøring med de varme delene av apparatet.
- 2 Bare HD6123 - Slå fritrygryten på ved hjelp av strømbryteren (fig. 4). Lampen i strømbryteren tennes.

- 3 Vri temperaturbryteren til ønsket temperatur (160-190°C) (fig. 5).

Temperaturlampen tennes

- Se matemballasjen eller tabellen på slutten av denne bruksanvisningen for temperaturvalg.
- Oljen eller fett varmes til valgt temperatur i løpet av 10-15 minutter.
- Når fritrygryten varmes opp, slås indikatorlyset på og av flere ganger. Når det lyser kontinuerlig, har oljen eller fett nådd innstilt temperatur.

- Når en porsjon har blitt fritert, slås lyset også på. Vent til det har vært av en stund før du friterer neste porsjon.
- ▶ *Du kan la stekekurven være i fritrygryten mens den varmes opp.*

4 Åpne lokket ved å trykke på utløserpaken. Lokket åpnes automatisk (fig. 6).

5 Løft på håndtaket for å sette kurven i øverste stilling (fig. 7).

6 Ta kurven ut av fritrygryten og legg maten som skal stekes, i kurven (fig. 8).

- ▶ *For best mulig stekerresultat anbefaler vi at maksimalgrensene nedenfor ikke overskrides.*

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

Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende mat) i dette apparatet, da det kan få oljen eller fett til å boble eller sprute kraftig.

7 Legg kurven forsiktig ned i fritrygryten uten å senke den ned i oljen eller fett (fig. 9).

8 Lukk lokket.

9 Bare HD6123 - Still inn ønsket friteringstid (se avsnittet "Tidtaker" i dette kapitlet).

Du kan også bruke fritrygryten uten å stille inn tidtakeren.

10 Trykk på utløserknappen på kurvhåndtaket og senk forsiktig kurven til laveste stilling (fig. 10).

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

Tidtaker (bare HD6123)

Type HD6123 er utstyrt med en digital tidtaker.

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

Stille inn tidtakeren

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

Angitt tid vises i displayet.

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

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

3 Hvis forhåndsinnstilt tid ikke er riktig, kan du slette den ved å trykke inn tidtakerknappen i 2 sekunder i det øyeblikk tidsbryteren begynner å telle ned (når tiden begynner å blinke). Hold knappen inne til '00' vises i displayet. Du kan nå stille inn ønsket friteringstid.

4 Når den innstilte tiden er gått, høres et signal. Etter 10 sekunder gjentas lydsignalet. Lydsignalet kan stoppes ved å trykke på tidsbryterknappen.

18 NORSK

Ta av tidtakeren

Tidtakeren er avtakbar, slik at du kan ta den med deg til et annet rom om ønskelig. På denne måten kan du høre lydsignalet som indikerer at maten er ferdigfritert, uansett hvor du befinner deg.

- ▶ **Når du har angitt ønsket friteringstid, kan du ta tidtakeren av fritrygryten ved å dra høyre side mot deg (fig. 11).**

Når tidtakeren varsler ved hjelp av et lydsignal at maten er ferdigfritert, kan du gå tilbake til fritrygryten og feste tidtakeren på fritrygryten igjen.

Vannskuff

Under friteringen vil det komme kondensvann på innsiden av lokket. Dette vannet samles opp i vannskuffen når du åpner lokket, slik at du unngår at det drypper ned på arbeidsbenken.

- ▶ **Tøm vannskuffen etter bruk.**
 - Vent til oljen eller fettene er tilstrekkelig avkjølt.
 - Ta av lokket.
 - Ta ut vannskuffen og tøm den i vasken.

Etter friteringen

1 Løft håndtaket for å heve stekekurven til høyeste posisjon, altså avrenningsposisjon (fig. 12).

2 Åpne lokket ved å trykke på utløserspaken (fig. 13).

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta stekekurven forsiktig ut av fritrygryten.

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

4 Bare HD6123: Slå fritrygryten av ved hjelp av strømbryteren (fig. 14).

Indikatorlyset på strømbryteren slås av.

5 Koble fra apparatet etter bruk.

Ikke beveg fritrygryten før oljen eller fettene er skikkelig avkjølt. Dette tar ca. 1 time.

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

Rengjøring

Vent til oljen eller fettene er tilstrekkelig avkjølt.

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

1 Trykk på utløserspaken for å åpne lokket.

2 Løft deretter lokket av apparatet.

3 Ta ut vannskuffen.

4 Ta stekekurven ut av fritrygryten, og hell ut oljen eller fettene.

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

6 Rengjør den indre bollen med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Senk ikke ytterbeholderen ned i vann.

7 Rengjør lokket, vannskuffen og stekekurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

8 Skyll delene i vann, og tørk dem godt.

Rengjøring av det permanente fettfilteret

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

Maskinvaskbare deler

- Lokk med permanent antifettfilter
- Stekekurv
- Vannskuff

Skifte olje eller fett

Ettersom olje og fett ganske raskt taper sine gunstige egenskaper, bør du skifte ut oljen eller fettene med jevne mellomrom. Slik gjør du det:

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

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

Deponering av brukt olje eller fett

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

Oppbevaring

- 1** Sett alle deler inn i eller på frityrgrøten og lukk lokket.
- 2** Rull opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpselet i holderen.
- 3** Løft frityrgrøten etter håndtakene.

Friteringstips

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

Hjemmelagde pommes frites

Pommes frites blir best og sprøest på følgende måte:

- 1** **Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll bitene i kaldt vann.**
Slik unngår man at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.
 - ▶ *Tørk bitene grundig.*

- 2** Pømmes frites friteres to ganger: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C, andre gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.
- 3** Legg den hjemmelagede pømmes fritesen i en bolle og rist den. La pømmes fritesen avkjøles før du friterer den for andre gang.

Frossen mat

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

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

Gjør følgende for å forhindre dette:

- Frossen mat bør tines ved romtemperatur før fritering.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter svært store mengder om gangen (se tabellen med tilberedningstider og friteringstemperaturer).
- Velg friteringstemperatur som angitt i tabellen i denne brukerveiledningen eller på emballasjen for matvaren som skal friteres. Hvis du ikke finner noen passende anvisning, velger du 190 °C.
- Senk maten forsiktig ned i oljen eller fett, siden frossen mat kan få den varme oljen eller fett til å boble kraftig.

Fjerne uønsket smak

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

- 1** Varm opp oljen eller fett til en temperatur på 160°C.
- 2** Legg to tynne brødsiver eller noen persilledusker i oljen.
- 3** Vent til det slutter å boble, og fjern deretter brødet eller persillen fra frityrgruten ved hjelp av en spatel.

Oljen eller fett vil nå ha en nøytral smak igjen.

Miljø

- Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningaavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvisst oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet (fig. 15).

Fjern batteriet fra tidtakeren (bare HD6123) før apparatet kastes.

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

Garanti og service

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

Feilsøking

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

Tilberedningstider og temperaturinnstillinger

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

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

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

*) Se også "Friteringstips" for tilberedning av hjemmelaget pomes frites.

Introduktion

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

Allmän beskrivning

- A** Lock
- B** Tråg för kondenserat vatten
- C** Frityrkorg
- D** Temperaturkontroll
- E** Kontrollampa
- F** Öppningsspak till locket
- G** Nätsladd
- H** Sladdförvaring
- I** Löstagbar timer (endast HD6123)
- J** Start-/stoppknapp (endast HD6123)

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

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

Säkerhetsfunktion

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

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

Före användning

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

	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	2 l	1700 g
Högst	2,3 l	2000 g

Olja och matfett

Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.

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

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

- 1** Om du vill använda nya bitar fett måste du först smälta dem vid låg värme i en vanlig panna.
 - 2** Håll försiktigt ned matfettet i fritösen.
 - 3** Förvara fritösen med fett som stelnat på nytt i rumstemperatur.
 - 4** Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (fig. 2).
- Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

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

- 1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 3). Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.
 - 2** Endast HD6123 - Sätt igång fritösen med hjälp av start-/stoppknappen (fig. 4). Signallampan i start-/stoppknappen tänds.
 - 3** Ställ in temperaturkontrollen på den temperatur som krävs (160-190°C) (fig. 5). Temperaturindikatorlampan tänds.
 - Läs på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av denna bruksanvisning vilken temperatur du ska välja.
 - Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
 - Medan fritösen värms upp kommer signallampan tändas och släckas ett par gånger. När den förblir släckt ett slag betyder det att oljan eller fett har uppnått den inställda temperaturen.
 - När du har friterat en omgång tänds signallampan. Vänta tills den varit släckt ett slag innan du friterar nästa omgång.
- Korgen kan lämnas kvar i fritösen medan den värms upp.

- 4** Öppna locket genom att trycka ner låsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 6).
- 5** Lyft i handtaget för att placera korgen i det högsta läget (fig. 7).
- 6** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (fig. 8).
- ▶ För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.

	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1 000 g	800 gram
Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	600 gram	450 gram

Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i den här apparaten eftersom det kan orsaka kraftiga stänk eller våldsamt bubblande olja eller fett.

- 7** Sätt försiktigt korgen i fritösen utan att sänka ned det i oljan eller fettet (fig. 9).
- 8** Stäng locket.
- 9** Endast modell HD6123 - Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet 'Timer' i det här kapitlet). Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.
- 10** Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till det understa läget (fig. 10).
- ▶ För ett gott slutresultat skall du följa tillagningstiden som anges på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av den här bruksanvisningen.
 - ▶ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettet några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

Timer (endast HD6123)

Typ HD6123 är utrustad med en digital timer:

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

Ställa in timern

- 1** Tryck på timer-knappen för att ställa in friteringstiden i minuter. Den inställda tiden visas på displayen.
- 2** Håll knappen intryckt för att snabbt stega fram minuterna. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har nåtts.
- Längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.
 - Ett par sekunder efter det att du har ställt in tiden börjar timern räkna ned.
 - Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående tiden i displayen. Den sista minuten visas i sekunder.
- 3** Om den förinställda tiden är fel, kan du återställa den genom att trycka ned knappen i två sekunder när nedräkningen börjar (det vill säga när tiden börjar att blinka). Håll ned knappen tills siffrorna '00' visas på displayen. Nu kan du ange den rätta tiden.
- 4** När den inställda tiden har löpt ut hörs en ljudsignal. Efter 10 sekunder upprepas signalen. Stäng av signalen genom att trycka på timerknappen.

Lossa timern

Timern är löstagbar vilket gör att du kan ta timern med dig till ett annat rum. På detta sätt kan du höra ljudsignalen som indikerar att den friterade maten är klar var du än är:

26 SVENSKA

- När du har ställt in önskad friteringstid kan du ta loss timern från fritösen genom att dra den högra sidan mot dig (fig. 11).

När timern avger en signal för att visa att den friterade maten är klar, kan du återvända till fritösen och sätta fast timern igen.

Vattentråget

Vid friteringen kommer kondens att bildas på locket insida. Kondensen samlas i vattenbehållaren när du öppnar locket, i stället för att droppa ner på arbetsytan.

- **Töm vattentråget efter användning.**
 - Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.
 - Ta av locket.
 - Lyft ur vattenbehållaren och töm den i vasken.

Efter fritering

1 Lyft handtaget för att lyfta korgen till dess högsta läge, det vill säga tömningsläget (fig. 12).

2 Öppna locket genom att trycka ned frigöringspaken (fig. 13).

Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

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

4 Endast modell HD6123: Stäng av fritösen med hjälp av start-/stoppknappen (fig. 14).

Signallampen i start-/stoppknappen släcks.

5 Koppla ur apparaten när du är klar.

Flytta inte fritösen tills oljan eller fett har svalnat tillräckligt, vilket tar ungefär 60 minuter.

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

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

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

1 Tryck på öppningsspaken till locket för att öppna det.

2 Lyft sedan av locket från apparaten.

3 Lyft ur vattenbehållaren.

4 Lyft ur friteringskorgen och häll ut eventuell friture.

5 Rengör höljet med en fuktad trasa (med en aning flytande diskmedel) och/eller hushållspapper.

6 Rengör innerskålen med hjälp av hett vatten och lite diskmedel.

Sänk aldrig ned fritösens hölje i vatten.

7 Rengör locket, vattenbehållaren och friteringskorgen i diskmaskinen eller med hjälp av hett vatten och lite rengöringsmedel.

8 Skölj delarna med rent vatten och torka dem noggrant.

Rengöra det permanenta flottfiltret

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

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Locket med det permanenta flottfiltret
- Korgen
- Vattentråget

Byta olja eller matfett

Eftersom kvaliteten på olja och matfett försämras ganska snabbt, bör du regelbundet byta ut frityren. Så här går du till väga:

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

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

Ta hand om använd frityr

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

Förvaring

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

Friteringstips

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

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

1 Ta fast potatis och skär dem i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten.

Detta hindrar dem från att klibba ihop under friteringen.

- ▶ Torka stavarna noga.

- 2** Fritera pommes frites två gånger: första gången i 4-6 minuter vid en temperatur på 160°C, andra gången i 5-8 minuter vid en temperatur på 175°C.
- 3** Lägg dina hemgjorda pommes frites i en skål och skaka dem. Låt dina pommes frites svalna innan du friterar dem den andra gången.

Djupfryst mat

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

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

Så här undviker du ovanstående problem:

- Helst ska du låta den frysta maten tina i rumstemperatur innan du friterar den.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten tills den är ordentligt torr.
- Friter inte stora mängder på en gång (se tabellen nedan för friteringstider och temperaturer).
- Använd den friteringstemperatur som anges i tabellen i de här anvisningarna eller på förpackningen till den mat du ska fritera. Om du inte hittar några lämpliga instruktioner använder du temperaturen 190°C.
- Sänk ned maten i oljan/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att oljan/matfettet börjar bubbla våldsamt.

Om oljan/matfettet har fått bismak

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

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

Nu har frityren en neutral smak igen.

Miljö

- När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 15).

Ta ut batteriet ur timern (endast HD6123) innan du kasserar apparaten.

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

Garanti och service

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

Felsökning

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

Friteringstider och temperaturinställningar

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

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

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

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

Johdanto

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

Laitteen osat

- A** Kansi
- B** Tiivistyneen veden keräysastia
- C** Kori
- D** Lämpötilanvalitsin
- E** Merkkivalo
- F** Kannen vapautuskytkin
- G** Verkkojohto
- H** Verkkojohdon säilytystila
- I** Irrotettava aikakytkin (vain mallissa HD6123)
- J** Virtakytkin (vain mallissa HD6123)

Tärkeää

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

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

Käyttöönotto

- 1** Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta. Jos asetat friteerauskeittimen liedelle, varmista, että keittolevyistä on sammutettu virta ja ne ovat kylmiä.
- 2** Täytä friteerauskeitin öljyllä, juoksevalla rasvalla tai sulatetulla kiinteällä rasvalla friteerausastian sisäpinnan ylemmään merkkiviivaan asti (tietoja kiinteän rasvan käytöstä on kohdassa Öljy ja rasva) (kuva 1).

	Öljy / juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	2 l	1 700 g
Enintään	2,3 l	2 000 g

Öljy ja rasva

Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.

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

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

- 1** Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloiteltu uusi kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2** Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3** Säilytä jähmettynyttä rasvaa sisältävää friteerauskeitintä huoneenlämmössä.
- 4** Kylmässä säilytetty rasva saattaa roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä haarukalla reikiä jähmettyneeseen rasvaan (kuva 2).

Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsentämisen aikana.

- 1** Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 3). Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.
- 2** Vain HD6123 - Käynnistä friteerauskeitin painamalla virtakytkintä (kuva 4). Virtakytkimen merkkivalo syttyy.
- 3** Aseta lämpötilan säätimen avulla sopiva lämpötila (160 - 190 °C) (kuva 5). Lämmityksen merkkivalo syttyy.
- Katso sopiva lämpötila ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
 - Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 10 - 15 minuutissa.
 - Kuumennuksen aikana merkkivalo sammuu ja syttyy useita kertoja. Kun merkkivalo on pysynyt sammuksissa jonkin aikaa, öljy tai rasva on kuumentunut haluttuun lämpötilaan.
 - Kun annos on kypsennetty, merkkivalo syttyy taas. Odota, että merkkivalo on jonkin aikaa sammuksissa, ennen kuin alat kypsentää seuraavaa annosta.
- *Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä kuumennuksen aikana.*

- 4** Avaa kansi painamalla vapautuskytkintä. Kansi avautuu automaattisesti (kuva 6).
- 5** Nosta kahvasta kori yläasentoon (kuva 7).
- 6** Poista kori friteerauskeittimestä ja pane kypsennettävä ruoka koriin (kuva 8).
- ▶ Älä pane koriin kerralla enempää ruokaa kuin alla on neuvottu.

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

Älä kypsennä aasialaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaista ruokaa) tässä laitteessa, sillä ne voivat aiheuttaa öljyn tai rasvan voimakasta roiskumista tai kuplimista.

- 7** Aseta kori varovasti friteerauskeittimeen laskematta sitä öljyn tai rasvan joukkoon (kuva 9).
- 8** Sulje kansi.
- 9** Vain HD6123 - Aseta kypsennysaika (katso kohtaa Aikakytkin).
- Voit käyttää friteerauskeitintä myös asettamatta aikakytkintä.
- 10** Paina kahvan vapautuspainiketta ja laske kori varovasti ala-asentoon (kuva 10).

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

Aikakytkin (vain mallissa HD6123)

Mallissa HD6123 on digitaalinen aikakytkin.

Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Aikakytkimen asetus

- 1** Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytkintä. Asetettu aika tulee näkyviin näyttöön.
- 2** Minuutit vaihtuvat nopeammin, jos painat kytöntä jatkuvasti. Vapauta kytöntä, kun haluttu kypsennysaika on näkyvissä.
- Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.
 - Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutaman sekunnin kuluttua vähentää aikaa.
 - Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
- 3** Jos asetettu aika ei ole oikea, voit poistaa sen painamalla aikakytkimen painiketta kaksi sekuntia sillä hetkellä, kun aikakytkin alkaa vähentää aikaa (eli kun aika alkaa vilkkua). Paina painiketta niin kauan, kunnes näytössä näkyy 00. Nyt voit asettaa oikean ajan.
- 4** Kun asetettu aika on kulunut, kuulet merkkiään. Merkkiääni toistuu kymmenen sekunnin kuluttua. Voit katkaista merkkiään painamalla uudelleen aikakytkintä.

Aikakytkimen irrotus

Aikakytkin on irrotettava, joten voit ottaa sen mukaasi siirtyessäsi toiseen huoneeseen. Näin voit kuulla ruoan valmistumisesta ilmoittavan äänimerkin missä tahansa.

- ▶ Kun olet asettanut kypsennysajan, voit irrottaa aikakytkimen friteerauskeittimestä vetämällä sen oikeaa reunaa itseesi päin (kuva 11).

Kun aikakytkimen merkkiäni ilmoittaa ruoan olevan valmista, voit palata friteerauskeittimen luo ja työntää aikakytkimen takaisin friteerauskeittimeen.

Vesiastia

Friteerauksen aikana kannen sisäpinnalle tiivistyy vettä. Tämä vesi kerääntyy kantta avattaessa keräysastiaan sen sijaan, että se valuisi työpöydälle.

D Tyhjennä keräysastia käytön jälkeen.

- Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.
- Poista kansi.
- Poista tiivistyneen veden keräysastia ja tyhjennä se pesualtaaseen.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta kori kahvasta yläasentoon eli valumisasentoon (kuva 12).

2 Avaa kansi painamalla kannen vapautuskytkintä (kuva 13).

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Nosta kori varovasti pois keittimestä.

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

4 Vain HD6123: Katkaise friteerauskeittimestä virta painamalla virtakytkintä (kuva 14).

Virtakytkimen merkkivalo sammuu.

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi. Tähän kuluu noin 60 minuuttia.

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

Puhdistus

Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

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

1 Avaa kansi painamalla kannen vapautuskytkintä.

2 Nosta kansi pois laitteesta.

3 Poista vesiallas.

4 Poista kori keittimestä ja kaada öljy tai rasva pois.

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

6 Puhdista sisävaippa kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

Älä upota koko keitintä veteen.

7 Puhdista kansi, tiivistyneen veden keräysastia ja kori astianpesuaineella kuumassa vedessä tai astianpesukoneessa.

8 Huuhtele osat ja kuivaa hyvin.

Rasvan- ja kärynsuodattimen puhdistus

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

Konepesun kestävä osat

- Rasvansuodattimella varustettu kansi
- Kori
- Vesiastia

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

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

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

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

Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

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

Säilytys

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

Vinkkejä

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

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1** Käytä kiinteitä perunoita ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtele suikaleet siivilässä kylmällä vedellä. Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
 - ▶ Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.
- 2** Kypsennä ranskanperunat kahdesti: ensin 4 -6 minuuttia 160 °C:n lämpötilassa ja toisen kerran 5 - 8 minuuttia 175 °C:n lämpötilassa.

- 3** Pane kotitekoiset ranskanperunat kulhoon ja ravistele niitä. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista kypsennystä.

Pakasteruuat

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

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

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:

- Anna pakasteruoan mielellään sulaa huoneenlämmössä ennen kypsennämistä.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kovin suuria annoksia kerralla (katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset taulukosta).
- Valitse lämpötila tämän käyttöohjeen taulukon tai pakasteruoan pakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Ellei tällaista ohjetta ole, aseta valitsin korkeimpaan lämpötilaan (190°C).
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoka saattaa aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

Vieraan maun poistaminen

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

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

Ympäristöasiaa

- D** Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 15).

Poista aikakytkenen paristo (vain HD6123) ennen laitteen hävittämistä.

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

Takuu & huolto

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

Tarkistusluettelo

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

Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Alla olevasta taulukosta näkyy, kuinka paljon tiettyä ruokaa voidaan valmistaa kerralla ja mikä lämpötila ja kypsennysaika tulisi valita.

Jos ruoka-ainepakkauksen päällä on erilaiset ohjeet kuin taulukossa, noudata aina pakkauksen ohjetta.

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

*) Katso myös kotitekoisten ranskanperunoiden valmistusohjetta.

Introduktion

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

Generel beskrivelse

- A** Låg
- B** Bakke til kondensvand
- C** Friturekurv
- D** Temperaturvælger
- E** Kontrollampe
- F** Udløserknap til låg
- G** Netledning
- H** Rum til ledningsopbevaring
- I** Aftagelig timer (kun HD6123)
- J** on/off-kontakt (kun HD6123)

Vigtigt

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

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

Sikkerhedsafbryder

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

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

Klargøring

1 Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og fast underlag uden for børns rækkevidde. Hvis du stiller frituregryden på komfuret, skal du først sikre dig, at komfuret er slukket, og at kogepladerne er kolde.

2 Fyld den tørre frituregryde med olie, flydende eller smeltet fedt op til den øverste markering på indersiden af indergryden (se afsnittet 'Olie og fedt' for yderligere oplysninger om anvendelse af fast fedt). Mange tak og i lige måde (fig. 1).

	Olie/flydende fedt	Fast fedt
Min.	2 liter	1700 g
Max.	2,3 liter	2000 g

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.

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

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

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

Brug af frituregryden**Friturestegning**

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

1 Træk hele netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 3).

Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med frituregrydens varme dele og flader.

2 Kun HD6123: Tænd for frituregryden på on/off-kontakten (fig. 4).
Kontrollampen i on/off-kontakten tændes.

3 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (160-190°C) (fig. 5).

Kontrollampen tænder:

- Oplysninger om, hvilken temperatur du skal vælge, finder du på emballagen til de madvarer, der skal frituresteiges, eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
 - Olien/fedtets opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
 - Mens frituregryden opvarmes, tænder og slukker kontrollampen et par gange. Når den forbliver slukket, har olien eller fedtet nået den indstillede temperatur.
 - Når du har friturestegt den første portion, tænder kontrollampen igen. Vent med at stege næste portion, til den igen forbliver slukket.
- *Friturekurven kan blive siddende i gryden, medens apparatet varmer op.*

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

5 Løft håndtaget op og sæt kurven i den øverste position (fig. 7).

6 Tag kurven op af frituregryden, og læg ingredienserne i (fig. 8).

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

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

Undlad at friturestege asiatiske riskager (eller lignende produkter) i dette frituregryde, da de kan få olien/fedtets til at sprøjte og/eller boble meget kraftigt.

7 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden uden at sænke den ned i olien/fedtets (fig. 9).

8 Luk låget.

9 Kun HD6123 - Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet 'Timer-funktion').

Frituregryden kan også bruges uden indstilling af timeren.

10 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag, og sænk forsigtigt kurven til laveste position (fig. 10).

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

Timer funktion (Kun HD6123)

Type HD6123 er udstyret med en digital timer.

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

Indstilling af timeren

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

Det valgte minuttal ses i displayet.

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

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

3 Hvis du har indstillet en forkert tid, slettes den ved at holde timer-tasten nede i 2 sekunder, idet nedtællingen starter (d.v.s. når timeren begynder at blinke). Hold tasten nede, indtil '00' ses i displayet. Herefter kan du indstille et nyt minuttal.

4 Når den indstillede tid udløber, høres et lydsignal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet stoppes ved tryk på timer-knappen.

Aftagning af timeren

Timeren er aftagelig, så du kan tage den med ind i et andet rum. Dette sikrer, at du kan høre lydsignalet, der indikerer, at stegetiden er udløbet, selvom du opholder dig et andet sted i huset.

D Når stegetiden er indstillet, kan timeren tages af frituregryden ved at tage fat i dens højre side og trække den ind mod dig selv (fig. 11).

Når timeren afgiver lydsignalet og indikerer, at maden er klar, kan du sætte timeren tilbage på plads.

Vandbakke

Under stegningen dannes kondensvand på lågets inderside. Kondensvandet opsamles i vandbakken, når låget åbnes, istedet for at dryppe ned på bordet.

D Tøm vandbakken efter brug.

- Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.
- Tag låget af.
- Tag vandbakken ud og tøm den.

Efter friturestegningen

1 Løft op i håndtaget og sæt kurven til afdrypning i højeste position (fig. 12).

2 Luk låget op ved at trykke på udløseren (fig. 13).
Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.

3 Løft forsigtigt kurven op af gryden.

Ryst om nødvendigt kurven over frituregryden for at fjerne overskydende olie eller fedt. Læg de færdigstegte madvarer i en skål eller et dørslag med fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Kun HD6123: Sluk for frituregryden på on/off-kontakten (fig. 14).

Kontrollampen i on/off kontakten slukker.

5 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke frituregryden før olien/fedt er tilstrækkeligt kølet af. Dette tager ca. 60 minutter.

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

Rengøring

Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

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

1 Tryk på udløseren for at åbne låget.

2 Løft det herefter af.

- 3** Fjern vandbakken.
- 4** Tag friturekurven op og hæld olien/fedt ud.
- 5** Rengør kabinettet med en fugtig klud (med lidt opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- 6** Vask indergryden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Selve kabinettet må aldrig kommes ned i vand.
- 7** Vask låget, vandbakken og friturekurven i varmt vand med lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- 8** Skyl delene og tør dem grundigt.

Rengøring af det permanente anti-fedtfilter

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

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg med permanent anti-fedtfilter
- Kurv
- Vandbakke

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt ret hurtigt bliver urent, skal det udskiftes regelmæssigt. Følg nedennævnte anvisninger:

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

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

Sådan kasseres brugt olie/fedt:

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

Opbevaring

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

Gode råd

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

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste pommes frites:

1 Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl staverne i koldt vand.

På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

► *Tør kartoffelstaverne omhyggeligt.*

2 Steg pommes fritterne i to omgange: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.

3 Læg de hjemmelavede pommes frites en en skål og ryst dem let. Lad dem afkøle inden sidste stegerunde.

Frosne madvarer

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

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

Dette kan du undgå på følgende måde:

- Det bedste vil være at lade frosne madvarer optø ved stuetemperatur.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup ingredienserne, indtil de er helt tørre.
- Frituresteg ikke for store portioner ad gangen (se anvisningerne i tabellen sidst i brugsvejledningen).
- Indstil den anbefalede stegetemperatur i tabellen eller på emballagen til det pågældende produkt. Hvis der ikke er nogen angivelse, vælges 190°C.
- Nedsenk maden i olien/fedtets meget forsigtigt, da frosne madvarer kan få olien/fedtets til at boble/sprøjte voldsomt.

Sådan undgås uønsket bismag:

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

1 Opvarm olien/fedtets i frituregryden til 160°C.

2 Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste op i olien/fedtets.

3 Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Olien/fedtets bismag er nu væk.

Miljøhensyn

- ▶ Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (fig. 15).

Tag batteriet ud af timeren (kun HD6123) inden frituregryden til sin tid kasseres.

- 1 Brug en lille skrueetrækker til at løsne bagsiden af timeren.
- 2 Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det normale husholdningsaffald men aflevér det istedet på et af myndighederne anvist sted.

Garanti og service

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

Fejlsøgning

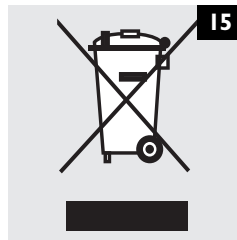
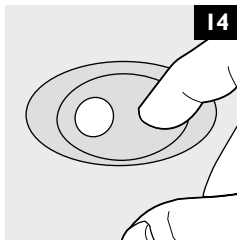
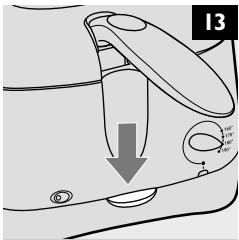
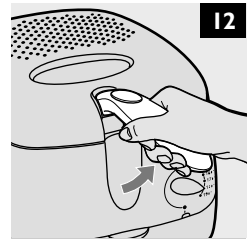
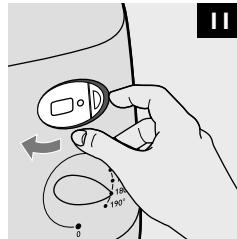
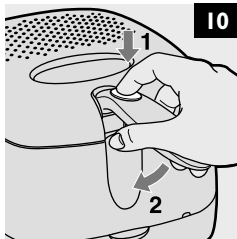
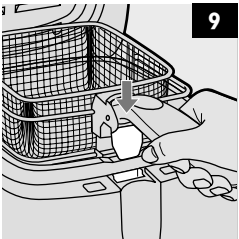
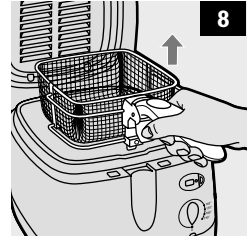
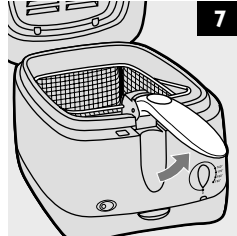
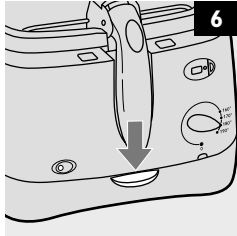
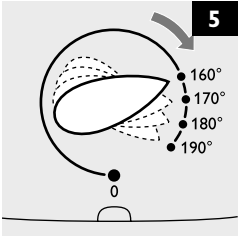
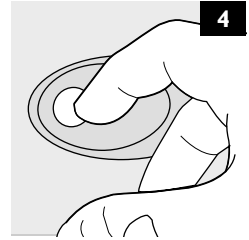
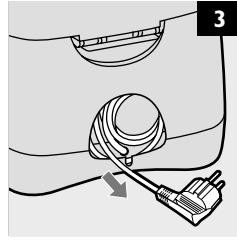
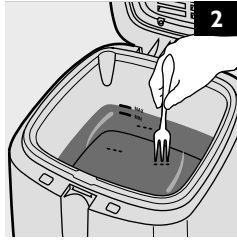
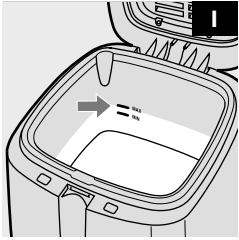
Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke stegt længe nok.	Kontrollér, om den valgte temperatur og tilberedningstid er korrekt i henhold til anvisningerne på emballagen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

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

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


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

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





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 98642