

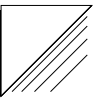
# Fryer

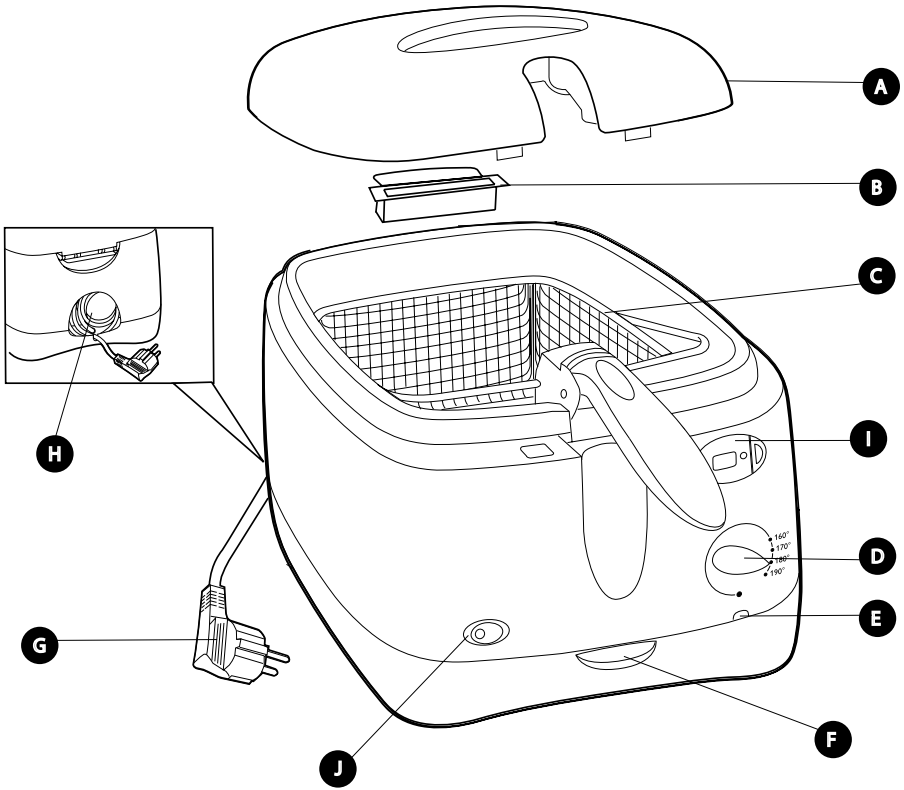
HD6123, HD6121



*Read manual before use*

**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

**DEUTSCH 15**

**FRANCAIS 24**

**NEDERLANDS 33**

**ESPAÑOL 42**

**ITALIANO 51**

**PORTUGUÊS 60**

**SVENSKA 69**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ 77**

**TÜRKÇE 88**

简体中文 96

繁體中文 104

한국어 112

کھي برغا 129

**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 mains voltage in your home before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time. (see 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the housing with the inner bowl in water, nor rinse it under the tap. The housing may only be cleaned with a moist cloth and some washing-up liquid.
- 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 hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of reach of children when you use it. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- 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 these instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- 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.
- If any part of this appliance is damaged, it should be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations (see chapter 'Guarantee & service').

**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.

- Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips if the appliance has been switched off by the safety auto cut-out.

## Preparing for use

### Oil and fat

Never mix different types of oil or fat.

- 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.

If the fat gets very cold, it may start spattering when again melted.

- 4** Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 1).

## Using the appliance

### Frying

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

- 1** Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of 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.

- 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 'Preparing for use', section 'Oil and fat', for instructions on how to use solid fat) (fig. 2).

	Oil	Solid fat
Min.	2 litres	1700 grams
Max.	2.3 litres	2000 grams

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

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

- 4** HD 6123 only - Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).

The pilot light in the on/off switch goes on.

- 5** Set the the temperature control to the required temperature (160, 170, 180 or 190°C) (fig. 5).

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.

The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.

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

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.

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

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

- 8** Remove the basket from the fryer. 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
Maximum quantity	1000 grams	800 grams
Recommended quantity for best end result	600 grams	450 grams

**9** Carefully insert the basket into the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 9).

**10** Close the lid.

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

You can also use the fryer without setting the timer.

**12** 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 in 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.

## Features

### Water tray

This appliance is equipped with a 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.

### 1 Emptying 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.

### Timer - HD6123 only

Type HD6123 is equipped with a removable digital timer.

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

### 1 Setting the timer

- Press the timer button to set the frying time in minutes. The set time will become visible on the display.
  - ▶ Keep the button pressed to set 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.
- 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.
- 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.

### 2 Removing the timer

The digital 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.



- ▶ After setting the required frying time, you can remove the timer 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.

### 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.
- 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 30 minutes.

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

## Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

### 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.
- ▶ 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) container. You can dispose of used solid fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. If applicable, you can put the container 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.

## 10 ENGLISH

### Disassembling the fryer

---

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

- 1** Remove the lid by pressing the lid release lever to open the lid.
- 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

### 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 3-4 minutes at a temperature of 190°C.
- 3** Before you start the second frying cycle, put the home-made French fries in a bowl and shake them.

### 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.
- 4** The oil or fat will now have a neutral taste again.

### Storage

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

### Environment

Disposing of the battery (type HD6123 only).

---

Remove the battery of the timer before you discard the appliance.

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

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://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 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 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.
	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.	There is too much oil or fat in the fryer.
	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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
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 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.

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

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 190°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	-
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	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	3-4	-
	Frozen French fries	450 g	-	5-6
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

## Einführung

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

## Komponenten

- A Deckel
- B Kondenswasserbehälter
- C Frittierkorb
- D Temperaturregler
- E Kontrolllampe
- F Deckelentriegelung
- G Netzkabel
- H Netzkabelfach
- I Entnehmbarer Timer (nur HD6123)
- J Ein/Aus-Schalter (nur HD6123)

## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- ▶ Tauchen Sie das Gehäuse und die Frittierwanne nie in Wasser und spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab. Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel geben können.
- ▶ Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit Öl/Fett gefüllt haben. Füllen Sie Öl/Fett immer bis zwischen die beiden Markierungen an der Innenseite der Frittierwanne.
- ▶ Beim Frittieren dringt heißer Dampf durch den Filter nach außen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf. Seien Sie auch beim Öffnen des Deckels vorsichtig.
- ▶ Achten Sie bei der Benutzung des Geräts darauf, dass es sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- ▶ Dieses Gerät wurde für den Privatgebrauch entwickelt. Wird das Gerät unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder unter Mißachtung dieser Bedienungsanleitung eingesetzt, wird die Garantie ungültig. Außerdem übernimmt Philips keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.
- ▶ Frittieren Sie keine asiatischen Reiskuchen (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät, da diese starkes Spritzen oder Sprudeln von Öl/Fett verursachen können.
- ▶ Ist eine Komponente dieses Geräts beschädigt, muss die Reparatur von Philips oder einem von Philips autorisierten Service-Center vorgenommen werden, um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden (siehe "Garantie und Kundendienst").

## Der automatische Überhitzungsschutz

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

## 16 DEUTSCH

- Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder ein von Philips autorisiertes Service-Center, wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet hat.

### Vorbereitung

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.

- Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.
- Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam in die Frittierwanne.
- Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wird das Fett sehr kalt, kann es spritzen, wenn Sie es erneut schmelzen.

- Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um das Spritzen zu verhindern (Abbildung 1).

### Gebrauch des Geräts

Frittieren

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

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

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

- Füllen Sie die trockene Fritteuse bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett (im Kapitel "Vorbereitung", Abschnitt "Frittieröle und -fette", finden Sie weitere Informationen zur Verwendung fester Fette) (Abbildung 2).

	Öl	Festes Fett
Min.	2 Liter	1700 Gramm
Max.	2,3 Liter	2000 Gramm

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

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

- Nur HD6123: Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein/Aus-Schalter ein (Abbildung 4). Die Kontrolllampe im Ein/Aus-Schalter leuchtet.

- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein (160, 170, 180 oder 190° C) (Abbildung 5).

Während die Fritteuse aufheizt, erlischt die Kontrolllampe einige Male und wird wieder eingeschaltet. Erlischt die Kontrolllampe für längere Zeit, hat das Öl bzw. Fett die eingestellte Temperatur erreicht.

Das Öl/Fett hat nach 10 bis 15 Minuten die eingestellte Temperatur erreicht.

Informationen zur geeigneten Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung.

Nachdem eine Portion frittiert wurde, wird die Kontrolllampe wieder eingeschaltet. Warten Sie, bis sie wieder für einige Zeit erlischt, bevor Sie eine weitere Portion frittieren.



- ▶ Sie können den Korb in der Fritteuse lassen, während die Fritteuse aufgeheizt wird.
- 6** Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelung drücken. Der Deckel öffnet sich automatisch (Abbildung 6).
- 7** Heben Sie den Frittierkorb mit dem Griff in die höchste Position (Abbildung 7).
- 8** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abbildung 8).
- D** Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die unten aufgeführten Höchstmengen nicht überschreiten.

	Hausgemachte Pommes frites	Tiefgefrorene Pommes frites
Höchstmenge	1000 Gramm	800 Gramm
Empfohlene Menge	600 g	450 g

- 9** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Frittierwanne, jedoch noch nicht in das Öl oder Fett (Abbildung 9).
  - 10** Schließen Sie den Deckel.
  - 11** Nur HD6123: Stellen Sie die gewünschte Frittierdauer ein (siehe unter "Timer" in diesem Kapitel).
- Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.
- 12** Drücken Sie die Entriegelungstaste des Griffs am Frittierkorb, und senken Sie den Frittierkorb vorsichtig in seine unterste Position (Abbildung 10).

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

## Allgemeine Beschreibung

### Wasserbehälter

Dieses Gerät ist mit einem Wasserbehälter ausgestattet.

Beim Frittieren entsteht auf der Innenseite des Deckels Kondenswasser. Dieses Wasser wird im Wasserbehälter aufgefangen, wenn Sie den Deckel öffnen. Es tropft also nicht auf die Arbeitsfläche.

### 1 Leeren des Wasserbehälters nach dem Gebrauch

- ▶ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel ab.
- ▶ Entnehmen Sie den Wasserbehälter und gießen Sie den Inhalt in den Ausguss.

### Timer - nur HD6123

Der Typ HD6123 ist mit einem entnehmbaren Timer ausgestattet.

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

### 1 Einstellen des Timers

- D** Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierdauer in Minuten einzustellen. Die Einstellung erscheint auf dem Display.
- ▶ Halten Sie die Taste gedrückt, um schneller zu blättern. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierzeit angezeigt wird.
- ▶ Sie können maximal 99 Minuten einstellen.
- ▶ Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, beginnt der Countdown der verbleibenden Zeit.

## 18 DEUTSCH

- ▶ Die verbleibende Zeit wird auf dem Display blinkend angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
- ▶ Ist die eingestellte Zeit falsch, können Sie sie löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden gedrückt halten, wenn der Countdown beginnt (die Zeit also blinkt). Halten Sie die Taste, bis "00" auf dem Display angezeigt wird. Nun können Sie die richtige Frittierzeit einstellen.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein Tonsignal. Nach 10 Sekunden wird das Tonsignal wiederholt. Sie können das Tonsignal beenden, indem Sie die Timer-Taste drücken.

### **2** Entnehmen des Timers

Der Digitaltimer kann entnommen und in einen anderen Raum mitgenommen werden. Sie werden also zuverlässig informiert, dass das Frittiergut fertig ist, auch wenn Sie sich in einem anderen Raum befinden.

- ▶ Nach dem Einstellen der gewünschten Frittierzeit können Sie den Timer entnehmen, indem Sie ihn an der rechten Seite zu sich ziehen (Abbildung 11).
- ▶ Sobald Sie das Tonsignal hören, das den Ablauf der eingestellten Frittierzeit meldet, können Sie in den Raum mit der Fritteuse zurückkehren und den Timer wieder am Gerät befestigen.

### Nach dem Frittieren

---

**1** Heben Sie den Griff an, um den Korb zum Abtropfen in die höchste Position zu bewegen (Abbildung 12).

**2** Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelung des Deckels drücken (Abbildung 13).  
Setzen Sie sich nicht dem heißen Dampf aus.

**3** Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

- ▶ Schwenken Sie den Korb gegebenenfalls über der Fritteuse, um überschüssiges Öl oder Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiergut in eine Schale, die mit fettsaugendem Papier ausgelegt ist.

**4** Nur HD6123: Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein/Aus-Schalter aus (Abbildung 14).  
Die Kontrolllampe im Ein/Aus-Schalter erlischt.

**5** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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

## Reinigung

Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung ausreichend abkühlen.

### Auswechseln des Öls oder Fetts

---

Da Öle und Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, müssen Sie die Füllung der Fritteuse regelmäßig austauschen. Beachten Sie dazu die folgende Anleitung:

- ▶ Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites zu und geben Sie das Öl oder Fett

nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, können Sie es ca. 10 bis 12 Mal verwenden, bevor es ausgetauscht werden muss.

- ▶ Wird das Gerät zum Frittieren proteinhaltiger Nahrungsmittel (z. B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Öl/Fett häufiger erneuert werden.
- ▶ Benutzen Sie dasselbe Öl nie länger als 6 Monate und beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.
- ▶ Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- ▶ Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

#### Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

Gießen Sie das Öl oder Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter. Feste Fette lassen Sie zunächst in der Fritteuse erstarren (entnehmen Sie zuvor den Korb). Entfernen Sie es dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse und wickeln Sie es in eine alte Zeitung. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter bzw. die Zeitung dann in einen Abfallbehälter für nicht kompostierbare Abfälle oder entsorgen Sie den Müll unter Einhaltung der in Ihrer Region gültigen Vorschriften.

#### Demontieren der Fritteuse

---

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z. B. Scheuerschwämme), um das Gerät zu reinigen.

- 1** Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelung drücken.
- 2** Heben Sie dann den Deckel vom Gerät.
- 3** Entnehmen Sie den Wasserbehälter.
- 4** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus.
- 5** Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie etwas Spülmittel aufgetragen haben, oder mit Haushaltspapier.
- 6** Reinigen Sie die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.  
Tauchen Sie nicht das komplette Gerät in Wasser.
- 7** Reinigen Sie Deckel, Wasserbehälter und Korb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 8** Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

#### Reinigen des Dauerfilters

---

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

#### Für den Geschirrspüler geeignete Teile

---

- Deckel mit Dauerfilter
- Korb
- Wasserbehälter

#### Hinweise für das Frittieren

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

### Selbst zubereitete Pommes frites

---

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

**1** Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen.

Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab, damit sie beim Frittieren nicht aneinander kleben.

► *Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.*

**2** Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160° C, dann für 3-4 Minuten bei einer Temperatur von 190° C.

**3** Schütten Sie die Pommes frites vor dem zweiten Frittieren in eine Schüssel, und schütteln Sie sie gut durch.

### Tiefkühlgut

---

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

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

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriergut vor der Verarbeitung bei Zimmertemperatur auftauen.
- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die Tabelle mit den Zubereitungszeiten und -temperaturen).
- Wählen Sie die Frittieretemperatur nach Maßgabe der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung oder entsprechend der Angabe auf der Verpackung. Finden Sie keine geeigneten Angaben, wählen Sie eine Temperatur von 190° C.
- Senken Sie das Frittiergut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

### Vermeiden unerwünschter Gerüche

---

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

**1** Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160° C.

**2** Geben Sie zwei dünne Brot scheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.

**3** Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Nehmen Sie das Brot oder die Petersilie dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse.

**4** Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

### Aufbewahrung

**1** Setzen Sie alle Teile wieder in das Gerät zurück und schließen Sie den Deckel.

**2** Wickeln Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach und befestigen Sie den Stecker in der dafür vorgesehenen Halterung.

**3** Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an.

## Umweltschutz

### Entsorgung der Batterie (nur Typ HD6123)

Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer, bevor Sie das Gerät in den Müll geben.

- 1** Öffnen Sie die rückseitige Abdeckung mit einem kleinen Schlitzschraubendreher.
- 2** Entnehmen Sie die Batterie. Entsorgen Sie diese nicht im Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer der offiziellen Sammelstellen ab.

## Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie die Philips Website [www.philips.com](http://www.philips.com) oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (die Telefonnummer finden Sie im beiliegenden Merkblatt zur weltweiten Garantie). Gibt es in Ihrem Land kein Philips Service-Center; wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an die Kundendienstabteilung (Service Department) von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Möglicherweise ist die Sicherung des Temperaturreglers durchgebrannt und hat den Überhitzungsschutz des Geräts ausgelöst. Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Öl oder Fett aus. Sieben Sie das Öl oder Fett jeweils nach Gebrauch, damit es länger frisch bleibt.
	Das Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett guter Qualität. Mischen Sie keine unterschiedlichen Sorten von Öl oder Fett.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf entweicht nicht durch den Filter, sondern an anderen Stellen.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist.
	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Der Dichtungsring auf der Metallseite des Deckels ist beschädigt oder abgenutzt.	Ist die Dichtung verschmutzt, reinigen Sie den Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler. Ist die Dichtung abgenutzt, lassen Sie sie von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass die Frittierwanne nicht über die Höchstmarkierung mit Öl bzw. Fett gefüllt wird.
	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Frittieren Sie nie mehr als die in der Tabelle angegebene Menge auf einmal.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett guter Qualität. Mischen Sie keine unterschiedlichen Öle und Fette.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.

### Frittierdauer und Temperatureinstellungen

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

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

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

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

## Introduction

Cher consommateur, nous vous remercions d'avoir acheté la nouvelle friteuse Comfort Plus de Philips. Cette friteuse vous permet de frire tous types d'aliments d'une manière sûre et facile.

## Description générale

- A Couvercle
- B Ramasse-gouttes
- C Panier
- D Thermostat
- E Témoin lumineux
- F Manette de déverrouillage du couvercle
- G Cordon d'alimentation
- H Rangement du cordon
- I Minuteur détachable (HD6123 uniquement)
- J Interrupteur marche/arrêt (HD6123 uniquement)

## Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la fiche correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- Nettoyez les pièces détachables de la friteuse soigneusement avant la première utilisation (voir "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- Ne plongez jamais la friteuse avec la cuve dans l'eau et ne les rincez pas non plus. Vous pouvez la nettoyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants quand vous l'utilisez. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.
- Ne faites pas frire des gâteaux de riz (ou d'autres types d'aliments similaires) dans cet appareil pour empêcher à l'huile ou à la graisse d'éclabousser.
- Si des composants de cet appareil venaient à être endommagés, faites-les remplacer par votre revendeur ou par un Centre Service Agréé Philips, pour éviter toute situation dangereuse (voir chapitre "Garantie et service").

## Coupe-circuit

L'appareil est équipé d'un coupe-circuit qui arrête l'appareil dès qu'il est en surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si les blocs de graisse ne sont pas fondus et que l'élément chauffant n'est pas suffisamment immergé dans l'huile ou la graisse.

- Contactez votre revendeur ou un centre Service Agréé Philips si le coupe-circuit thermique a arrêté l'appareil.



## Préparation à l'emploi

### Huile et graisse

Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse.

- 1** Si vous voulez utiliser de nouveaux blocs de graisse, faites-les fondre doucement à basse température dans une casserole.
- 2** Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.
- 3** Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

Si la graisse est devenue très froide, elle peut éclabousser en fondant.

- 4** Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter les éclaboussures (fig. 1).

## Utilisation de l'appareil

### Friture

Faites attention: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre.

- 1** Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Si vous voulez placer la friteuse sur la cuisinière, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques de la cuisinière sont bien éteints.
- 2** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 2).

	Huile	Graisse solide
Min.	2 litres	1700 grammes
Max.	2,3 litres	2000 grammes

- 3** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 3). Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- 4** HD 6123 uniquement - Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (fig. 4).  
Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.
- 5** Réglez le thermostat sur la température nécessaire (160, 170, 180 ou 190°C) (fig. 5).  
Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse ont atteint la température choisie. L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes. Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau de ce mode d'emploi.  
Une fois que les aliments sont frits, le témoin lumineux se rallume. Attendez qu'il s'éteigne avant de commencer la friture suivante.
  - ▶ Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- 6** Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 6).
- 7** Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute (fig. 7).

**8** Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier (fig. 8).

- Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1000 grammes	800 grammes
Quantité recommandée pour les meilleurs résultats	600 grammes	450 grammes

**9** Placez avec précaution le panier dans la friteuse sans insérer le panier dans l'huile ou la graisse (fig. 9).

**10** Fermez le couvercle.

**11** HD6123 uniquement - Réglez la température nécessaire (reportez-vous à la section "Minuteur" dans ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

**12** Appuyez sur la manette de déverrouillage de la poignée du panier, et replacez doucement le panier sur sa position la plus basse (fig. 10).

- Pour obtenir les meilleurs résultats, reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou bien à celui du tableau de ce mode d'emploi.
- Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

## Caractéristiques

### Ramasse-gouttes

Cet appareil est doté d'un ramasse-gouttes.

Pendant la cuisson à l'intérieur du couvercle se forme l'eau condensée. Elle s'écoule dans le ramasse-gouttes lorsque vous ouvrez le couvercle au lieu de s'égoutter sur le plan de travail.

**1** Videz le ramasse-gouttes après utilisation.

- Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.
- Retirez le couvercle.
- Retirez le ramasse-gouttes et videz-le dans l'évier.

### Minuteur - HD6123 uniquement

Le modèle HD6123 est doté d'un minuteur digital détachable.

Le minuteur affiche la fin de la période de friture mais n'arrête pas l'appareil.

**1** Réglage du minuteur

- Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes. Le temps réglé sera affiché.
- Maintenez appuyé le bouton et les minutes défilent rapidement. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.
- La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.
- Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
- Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes à l'écran. La dernière minute sera affichée en secondes.
- Si la période programmée n'est pas correcte, vous pouvez l'effacer en appuyant de nouveau sur le bouton pendant 2 secondes lorsque le minuteur commence à faire le compte à rebours (par ex. quand le temps est affiché sur l'écran). Maintenez appuyé le bouton jusqu'à

ce que "00" soit affiché sur l'écran. Vous pouvez programmer maintenant le temps de cuisson correct.

- ▶ Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore. Après 10 secondes vous entendrez de nouveau le signal sonore. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant de nouveau sur le bouton du minuteur.

## **2** Retirer le minuteur

Le minuteur digital est détachable, ce qui vous permet de porter le minuteur avec vous dans une autre chambre. Ainsi vous entendrez le signal sonore.

- ▶ Après avoir réglé le temps de cuisson nécessaire, vous pouvez retirer le minuteur en tirant le côté droit vers vous (fig. 11).
- ▶ Lorsque vous entendez le signal sonore, vous pouvez retourner à la friteuse et remonter le minuteur.

Après la friture

---

- 1** Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute, c.-à-d. position égouttage (fig. 12).

- 2** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la manette de déverrouillage (fig. 13).  
Faites attention à la vapeur chaude.

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

- ▶ Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse, si nécessaire. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouvert de papier absorbant, par exemple du papier essuie-tout.

- 4** HD6123 uniquement: Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt (fig. 14).

Le témoin lumineux du bouton marche/arrêt s'éteint.

- 5** Débranchez l'appareil après utilisation.

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

- ▶ Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Retirez le panier avant de vider la cuve de la friteuse.
- ▶ Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse").

## **Nettoyage**

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

Changement de l'huile ou de la graisse

---

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leur qualité rapidement. Pour cela, suivez les instructions suivantes:

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

- N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîches à une friture déjà usagée.
- Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

### Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

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

---

### Démontage

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

- 1** Retirez le couvercle en appuyant sur la manette de déverrouillage du couvercle.
- 2** Puis enlevez le couvercle de l'appareil.
- 3** Retirez le ramasse-gouttes.
- 4** Retirez le panier de la friteuse et versez l'huile ou la graisse.
- 5** Nettoyez la avec un chiffon humide (et un peu de détergent liquide) et/ou un essuie-tout.
- 6** Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.  
Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.
- 7** Nettoyez le couvercle, le ramasse-gouttes et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8** Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

---

### Nettoyage du filtre permanent anti-graisse

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

---

### Accessoires résistants au lave-vaisselle

- Couvercle avec filtre permanent anti-graisse
- Panier
- Ramasse-gouttes

### Suggestions de cuisson

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

---

### Pommes frites faites maison

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

- 1** Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide. Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
  - ▶ *Séchez-les bien.*

- 2** La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 190°C pendant 3-4 minutes.
- 3** Avant de commencer la deuxième étape de friture, jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les.

### Aliments surgelés

---

Les frites surgelées sont précuites donc vous n'avez plus qu'à les frire une seule fois selon les indications indiquées sur le paquet.

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

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau sur les temps de préparation et les réglages de température).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau inclus dans ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson pour l'aliment que vous désirez frire, réglez la température à 190°C.
- Plongez les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

### Eliminer les mauvais goûts

---

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

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

### Rangement

- 1** Remettez toutes les pièces sur/dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale.
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

### Environnement

Elimination des piles (modèle HD6123 uniquement)

---

Retirez la pile du minuteur avant de mettre l'appareil au rebut.

- 1** Utilisez une petite tournevis à lame plate pour enlever la partie antérieure.
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

**Garantie et service**

Pour plus d'informations, visitez notre Philips Web site : [www.philips.com](http://www.philips.com) ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Dépannage**

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans le tableau de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans ce mode d'emploi.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus fraîche.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	Le joint d'étanchéité situé autour de la partie métallique à l'intérieur du couvercle est sale ou usé.	Si le joint est sale, nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Si le couvercle ou le joint est usé, contactez votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips.

Problème	Cause possible	Solution
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.

### Temps de préparation et réglages de température

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

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

\*) Voir également "Suggestions de cuisson" pour la préparation des pommes frites faites maison.

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
160°C	Pommes frites faites maison *) 1ère étape de cuisson.	600g	4-6 (voir 190°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ième étape).	-
	Poisson frais	450g	5-7	-
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4-5	6-7
	Mini-galettes de pommes de terre	4 pièces	3-4	4-5
	Beignets de légumes (par ex. champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	10-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	8-10
	Morceaux de poulet	8-10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5
	Beignets de pommes	5 pièces	3-4	4-5
	190°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	3-4
Pommes frites congelées		450 g	-	5-6
Chips (tranches très fines de pommes de terre)		600 g	3-4	-
Aubergines (tranches)		600 g	3-4	-
Croquettes de pommes de terre		4-5 pièces	4-5	6-7
Beignets		3-4 pièces	5-6	-
Camembert (chapelure)		2-4 pièces	2-3	-
Escalope viennoise		2 pièces	3-4	-



## Introductie

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

## Algemene beschrijving

- A Deksel
- B Condenswaterlade
- C Frituurmand
- D Temperatuurregelaar
- E Indicatielampje
- F Dekselontgrendelknop
- G Snoer
- H Snoeropbergruimte
- I Verwijderbare timer (alleen HD6123)
- J Aan/uitknop (alleen HD6123)

## Belangrijk

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

- **Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning.**
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- Dompel de behuizing van het apparaat met de binnenpan nooit in water en spoel hem ook niet af onder de kraan. De behuizing mag alleen gereinigd worden met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet heeft gevuld. Zorg ervoor dat de frituurpan altijd gevuld is tot een niveau tussen de twee maatstreepjes aan de binnenkant van de binnenpan.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom. Pas ook op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik. Laat het snoer niet over de rand hangen van het aanrecht of de tafel waar het apparaat op staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur geen rijstkoekjes (of soortgelijke etenswaren) in dit apparaat, omdat de olie of het vet hierdoor hevig kan gaan spatten of bruisen.
- Als een onderdeel van dit apparaat beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen (zie hoofdstuk 'Garantie & service').

## Oververhittingsbeveiliging

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

- Neem contact op met uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum indien de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld.

**Klaarmaken voor gebruik**

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet.

- Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt.

- Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 1).

**Gebruik**

Frituren

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

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

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

- Vul de droge frituurpan met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreep in de binnenpan (zie 'Olie en vet' in het hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik' voor instructies voor het gebruik van vast frituurvet) (fig. 2).

	Olie	Vast frituurvet
min.	2 liter	1700 gram
max.	2,3 liter	2000 gram

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

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

- Aleen HD6123: schakel het apparaat in door de aan/uitknop op 'aan' te zetten (fig. 4). Het indicatielampje in de aan/uitknop gaat aan.

- Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (160, 170, 180 of 190°C) (fig. 5).

Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, gaat het indicatielampje een aantal keren uit en aan.

Wanneer het lampje langere tijd uit blijft, is de olie of het vet op temperatuur.

De olie of het vet zal in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit worden.

Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste frituurtemperatuur.

Ook tussen de frituurbeurten door brandt het controlelampje. Wacht tot het lampje langere tijd uit blijft voordat u de volgende portie gaat frituren.

- U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.

- Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel komt automatisch omhoog (fig. 6).

- 7** Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen (fig. 7).
- 8** Neem de frituurmand uit de pan en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 8).
- D** Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de onderstaande tabel niet te overschrijden.

	Verse frites	Diepvriesfrites
Maximum hoeveelheid	1000 gram	800 gram
Aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat	600 gram	450 gram

- 9** Zet de frituurmand voorzichtig in de pan zonder hem in de olie of het vet te laten zakken (fig. 9).
- 10** Sluit het deksel.
- 11** Alleen HD6123: stel de vereiste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).  
U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.
- 12** Druk op de ontgrendelknop van de handgreep en laat de frituurmand voorzichtig naar de laagste stand zakken (fig. 10).
  - ▶ *Houd u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijd die vermeld staat in de tabel in deze gebruiksaanwijzing voor een goed eindresultaat.*
  - ▶ *Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.*

**Functies**

---

**Condenswaterlade**

Dit apparaat is voorzien van een condenswaterlade.

Tijdens het frituren ontstaat er condens aan de binnenzijde van het deksel. Het gecondenseerde water wordt opgevangen in de condenswaterlade wanneer u het deksel opent, in plaats van op het aanrecht te druppelen.

- 1** De condenswaterlade legen:
  - ▶ *Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.*
  - ▶ *Verwijder het deksel.*
  - ▶ *Verwijder de condenswaterlade en giet deze leeg in de gootsteen.*

**Timer (alleen type HD 6123)**

Type HD6123 is uitgerust met een verwijderbare digitale timer.

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

- 1** De timer instellen:
  - D** Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). De ingestelde tijd verschijnt op het display.
    - ▶ *Houd de knop ingedrukt om het gewenste aantal minuten snel in te stellen. Laat de knop los op het moment dat de juiste tijd op het display verschijnt.*
    - ▶ *De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.*
    - ▶ *Enkele seconden nadat u de timer heeft ingesteld, begint deze af te tellen.*
    - ▶ *Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.*
  - D** Als de ingestelde tijd niet juist is, dan kunt u deze wissen door de timerknop twee seconden in te drukken op het moment dat de timer met aftellen begint (d.w.z. wanneer de ingestelde

tijd begint te knipperen). Houdt de knop ingedrukt totdat '00' op het display verschijnt. U kunt nu de frituurtijd opnieuw instellen.

- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de timerknop te drukken.

### **2** De timer verwijderen:

U kunt de digitale timer verwijderen om deze mee te nemen naar een andere kamer. Zo hoort u altijd het geluidssignaal dat aangeeft dat de frituurtijd is verstreken, waar u ook bent.

- Nadat u de vereiste frituurtijd heeft ingesteld, kunt u de timer verwijderen door de rechterkant naar u toe te trekken (fig. 11).
- Wanneer de timer door middel van het geluidssignaal aangeeft dat de gefrituurde etenswaren klaar zijn, gaat u terug naar de friteuse en kunt u de timer in het apparaat terugduwen.

Na het frituren

---

- 1** Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen, d.w.z. de uitlekstand (fig. 12).

- 2** Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken (fig. 13).

Pas op voor de hete stoom.

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

- Schud zonnig de frituurmand boven de friteuse om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

- 4** Alleen HD6123: schakel de friteuse uit door de aan/uitknop op 'uit' te zetten (fig. 14).

Het indicatielampje in de aan/uitknop gaat uit.

- 5** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

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

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

## Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

Olie of vet verversen

---

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

- Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, ververs de olie of het vet dan na 10 tot 12 frituurbeurten.
- Als u voornamelijk eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt, vervang de olie of het vet dan vaker.
- Gebruik dezelfde olie of hetzelfde vet nooit langer dan 6 maanden en volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.

- ▶ Voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.
- ▶ Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

#### Olie of vet weggoien

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

#### De friteuse uiteennemen

---

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

- 1** Verwijder het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken.
- 2** Til het deksel daarna van het apparaat af.
- 3** Verwijder de condenswaterlade.
- 4** Verwijder de frituurmand uit de friteuse en giet de olie of het vet uit het apparaat.
- 5** Reinig de behuizing met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 6** Reinig de binnenpan met heet water en een beetje afwasmiddel.  
Dompel de behuizing met binnenpan nooit in water.
- 7** Reinig het deksel, de condenswaterlade en de frituurmand in heet water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 8** Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

#### Het permanente anti-vet filter schoonmaken

---

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

#### Afwasmachinebestendige onderdelen

---

- Deksel met permanent anti-vet filter
- Frituurmand
- Condenswaterlade

#### **Frituurtips**

Zie voor bereidingstijden en temperatuurinstellingen de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.

#### Verse frites

---

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** Snijd vastkokende aardappelen in reepjes.

Spoel de reepjes af onder de koude kraan. Hiermee voorkomt u dat de reepjes aan elkaar gaan plakken.

- ▶ Droog de reepjes goed af.

- 2** Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 3-4 minuten op 190°C.
- 3** Doe de frites in een kom en schud ze voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

### Diepgevroren etenswaren

---

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

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

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Laat diepgevroren etenswaren bij voorkeur bij kamertemperatuur ontdooien voordat u ze gaat frituren.
- Schud zorgvuldig ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (zie tabel met bereidingstijden en temperaturen).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 190°C in.
- Laat de frituurmand zeer voorzichtig in de olie of het vet zakken, omdat bevroren etenswaren de olie of het vet zeer heftig kunnen doen bruisen.

### Bijsmaakjes wegwerken

---

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

- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de pan.
- 3** Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de frituurpan.
- 4** De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

### Opbergen

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

### Milieu

De batterij weggooien (alleen type HD6123)

---

Verwijder de batterij van de timer wanneer u het apparaat afdankt.

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

**Informatie & service**

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

**Problemen oplossen**

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde bereidingstemperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste stand.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de tabel aangegeven hoeveelheid.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan gesprongen zijn, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Raadpleeg uw Philips leverancier of een door Philips aangewezen servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in heet water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar vet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed dicht zit.
	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in heet water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De afsluitring rondom de metalen binnenzijde van het deksel is niet goed schoon of is versleten.	Als de ring vies is, maak dan het deksel schoon in heet water met een beetje afwasmiddel of in de afwasmachine. Als de ring versleten is, neem dan contact op met uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de ring te laten vervangen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de frituurpan.	Er zit te veel olie of vet in de frituurpan.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de frituurpan de maximum aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de tabel aangegeven hoeveelheid.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

### Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

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

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

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

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid per frituurbeurt	Frituurtijd (in minuten) voor verse of (gedeeltelijk) ontdooide etenswaren	Frituurtijd (in minuten) voor bevroren etenswaren
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	4-6 (ga naar 190°C in deze tabel voor instructies omtrent de 2e frituurbeurt)	
	Verse vis	450 g	5-7	-
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5 stuks	4-5	6-7
	Rösti pannenkoekjes	4 stuks	3-4	4-5
	Groentebeignets (bijv. champignons of bloemkool)	8-10 stuks	2-3	-



Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid per frituurbeurt	Frituurtijd (in minuten) voor verse of (gedeeltelijk) ontdooide etenswaren	Frituurtijd (in minuten) voor bevroren etenswaren
180°C	Loempia's	2-3 stuks	6-7	10-12
	Vietnamese loempia's	5-6 stuks	5-6	8-10
	Kipnuggets	8-10 stuks	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stuks	3-4	4-5
	Gehaktballetjes (klein)	8-10 stuks	3-4	4-5
	Mosselen	12-15 stuks	2-3	3-4
	Garnalen	8-10 stuks	3-4	4-5
	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5
	190°C	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	3-4
Diepvriesfrites		450 g	-	5-6
Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)		600 g	3-4	-
Aubergine (schijfjes)		600 g	3-4	-
Aardappelkroketten		4-5 stuks	4-5	6-7
Donuts		3-4 stuks	5-6	-
Camembert (gepaneerd)		2-4 stuks	2-3	-
Wiener schnitzel		2 stuks	3-4	-

## Introducción

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

## Descripción general

- A Tapa
- B Bandeja para el agua condensada
- C Cesta de la freidora
- D Control de la temperatura
- E Piloto
- F Palanca de apertura de la tapa
- G Cable
- H Compartimento de recogida del cable
- I Temporizador extraíble (sólo modelo HD6123)
- J Botón de marcha/parada (sólo modelo HD6123)

## Importante

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

- Antes de enchufarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de su hogar.
- Conecte el aparato solamente a un enchufe con toma de tierra.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie bien las piezas por separado (véase el capítulo "Limpieza"). Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas antes de llenar la freidora de aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca la carcasa con la cubeta interior en agua, tampoco la aclare bajo el grifo. La carcasa sólo se puede limpiar con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora está siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Al freír, sale vapor del filtro. Mantenga el rostro y las manos a una distancia segura del vapor. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que también sale vapor.
- Cuando la use, mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y no deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado para uso únicamente doméstico. Si se usa el aparato de manera incorrecta, para fines (semi)profesionales o de forma que no se corresponda con estas instrucciones, la garantía perderá su validez y Philips no aceptará responsabilidad por los daños causados.
- No fría tortas de arroz (o alimentos similares) en este aparato, ya que podría salpicar mucho o hacer que salte el aceite o la grasa.
- Si alguna pieza del aparato resulta dañada, deberá ser sustituida por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, para evitar situaciones peligrosas (véase el capítulo "Garantía y servicio").

## Disyuntor de seguridad

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

- Acuda a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips si su aparato se desconecta por acción del disyuntor térmico de seguridad.

## Cómo preparar el aparato

### Aceite y grasa

Nunca mezcle tipos diferentes de aceite o grasa.

- 1** Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos primero a fuego lento en una freidora normal.
- 2** Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.
- 3** Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.

Si la grasa se queda muy fría, puede empezar a salpicar cuando se derrita

- 4** Con un tenedor, haga unos agujeros en la grasa resolidificada para evitar que esto ocurra (fig. 1).

## Cómo usar el aparato

### Cómo freír

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

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

Si prefiere colocar la freidora encima del fogón, asegúrese de que los quemadores estén apagados.

- 2** Llene la freidora, bien seca, con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la marca superior del interior de la cubeta (vea el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa' para saber cómo utilizar grasa sólida) (fig. 2).

	Aceite	Grasa sólida
Mín.	2 litros	1.700 gramos
Máx.	2,3 litros	2.000 gramos

- 3** Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma en la pared (fig. 3).

Asegúrese de que el cable no entra en contacto con las piezas calientes del aparato.

- 4** Sólo para el modelo HD6123 - Conecte la freidora mediante el botón de marcha/parada (fig. 4).

El piloto del botón de marcha/parada se iluminará.

- 5** Coloque el control de la temperatura en la temperatura adecuada (160, 170, 180 ó 190°C) (fig. 5).

Mientras la freidora se está calentando, el piloto se apaga unas cuantas veces. Cuando se apaga durante un tiempo, es que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.

El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.

Si desea más información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el paquete de los alimentos que va a freír o la tabla pertinente de estas instrucciones de uso.

Al freír una cantidad de alimentos, el piloto se iluminará. Espere hasta que se apague antes de freír más alimentos.

► *Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.*

- 6** Abra la tapa, presionando la palanca de apertura. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 6).

- 7** Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición máxima (fig. 7).

## ESPAÑOL

**8** Saque la cesta de la freidora. Ponga los alimentos que va a freír en la cesta (fig. 8).

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

	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máxima	1.000 gramos	800 gramos
Cantidad recomendada para obtener el mejor resultado	600 gramos	450 gramos

**9** Introduzca con cuidado la cesta en la freidora, sin sumergirla en el aceite o la grasa (fig. 9).

**10** Cierre la tapa.

**11** Sólo modelo HD6123: Establezca el tiempo de fritura necesario (véase la sección 'Temporizador' de este capítulo).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

**12** Pulse el botón de liberación del mango de la cesta y baje con cuidado la cesta hasta su posición más baja (fig. 10).

- Para obtener un buen resultado, respete los tiempos de preparación indicados en el paquete de los alimentos que se van a freír o los que se mencionan en la tabla de estas instrucciones de uso.
- Para obtener un buen resultado y que los alimentos queden dorados, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está freyendo y sacuda suavemente el contenido.

### Características

#### Bandeja para recoger el agua

Este aparato está equipado con una bandeja para recoger el agua.

Al freír se condensará el agua en el interior de la tapa. Cuando abra la tapa, el agua se recogerá en la bandeja en vez de caer al mostrador.

**1** Vacíe la bandeja después de cada uso.

- Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.
- Quite la tapadera.
- Saque la bandeja y vacíela en el fregadero.

#### Temporizador (sólo modelo HD6123)

El modelo HD6123 está equipado con un temporizador digital extraíble.

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

**1** Cómo programar el temporizador

- Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos. El tiempo ajustado aparecerá en la pantalla.
  - Mantenga el botón apretado para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando haya alcanzado el tiempo de fritura deseado.
  - El tiempo máximo que se puede ajustar es de 99 minutos.
  - Unos segundos después de haber ajustado el tiempo de fritura empezará la cuenta atrás.
  - A medida que se va descontando el tiempo, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.
- Si el tiempo seleccionado no es correcto, puede borrarlo pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos en el momento en que el temporizador empiece a descontar el tiempo (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón

apretado hasta que aparezca en la pantalla '00'. Ahora puede establecer el tiempo de fritura correcto.

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

## 2 Cómo quitar el temporizador

Se puede extraer el temporizador, lo que le permite llevárselo a otra habitación. Así podrá oír la señal sonora que le indica que los alimentos están listos independientemente de donde esté.

- ▶ Una vez establecido el tiempo de fritura deseado, puede sacar el temporizador tirando del lateral derecho hacia usted (fig. 11).
- ▶ Cuando el temporizador emita la señal sonora para indicar que los alimentos están listos, puede volver a introducir el temporizador en la freidora.

## Después de freir

---

- 1 Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición más elevada, es decir, la posición de escurrido (fig. 12).

- 2 Abra la tapa presionando la palanca de apertura (fig. 13).

Tenga cuidado con el vapor.

- 3 Saque con cuidado la cesta de la freidora.

- ▶ Si fuera necesario, sacuda la cesta sobre la freidora para eliminar el exceso de aceite o de grasa. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o colador con papel que absorba la grasa, como papel de cocina.

- 4 Sólo para el modelo HD6123: Desconecte la freidora con el botón de marcha/parada (fig. 14).

El piloto del botón marcha/parada se apagará.

- 5 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

No mueva la freidora hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado suficientemente, lo que lleva aproximadamente 30 minutos.

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

## Limpieza

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

### Cambio del aceite o la grasa

---

Puesto que el aceite y la grasa pierden rápidamente sus propiedades, debe cambiarlos con frecuencia. Para ello, siga las instrucciones que aparecen a continuación:

- ▶ Si utiliza la freidora para preparar principalmente patatas fritas y filtra el aceite o la grasa después de casa uso, podrá volver a utilizar el aceite o la grasa entre 10 y 12 veces antes de cambiarlos.
- ▶ Si utiliza la freidora para preparar alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite con más frecuencia.

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

### Cómo tirar el aceite o grasa usados.

Vierta el aceite usado o la grasa líquida en el recipiente original (que se pueda volver a cerrar). Para deshacerse de la grasa usada, déjela solidificar en la freidora (sin la cesta) y después retírela con una espátula y envolviéndola en un papel de periódico. Si procede, puede depositar el recipiente o el periódico en el contenedor de basura no orgánica (no en el de la basura orgánica) o tirarlos según las normas de su país.

---

### Cómo desmontar la freidora

---

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

- 1** Quite la tapa presionando la palanca de apertura de la tapa para abrirla.
- 2** A continuación, saque la tapa del aparato.
- 3** Quite la bandeja del agua.
- 4** Quite la cesta de la freidora y saque el aceite o la grasa.
- 5** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) y/o papel de cocina.
- 6** Limpie la cubeta interna con agua caliente y un poco de detergente.  
No sumerja totalmente la freidora en agua.
- 7** Limpie la tapa, la bandeja del agua y la cesta con agua caliente y detergente o métalos en el lavavajillas.
- 8** Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

---

### Cómo limpiar el filtro permanente anti-grasa

---

La tapa con el filtro permanente anti-grasa puede lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente.

### Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

---

- La tapa con el filtro permanente anti-grasa
- La cesta
- La bandeja de recogida del agua

### Consejos para freír

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

---

### Patatas fritas caseras

---

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

- 1** Utilice patatas nuevas y córtelas en forma de palitos.

Aclárelas con agua fría. Esto evitará que se peguen unas a otras mientras las fríe.

► *Seque bien las patatas.*

- 2** Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, y la segunda durante 3-4 minutos a una temperatura de 190°C.
- 3** Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, póngalas en un recipiente y agítelas.

### Alimentos congelados

---

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

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

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Antes de freír, deje que los alimentos se descongelen, preferiblemente a temperatura ambiente.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría grandes cantidades de una sola vez (consulte la tabla pertinente con los tiempos de preparación y las temperaturas).
- Seleccione la temperatura que se indica en la tabla de este manual de instrucciones o en el paquete de los alimentos que va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione una temperatura de 190°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

### Cómo eliminar los malos olores.

---

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

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

### Cómo guardar el aparato

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 2** Enrolle el cable, colóquelo en su compartimento y ponga el enchufe en su soporte.
- 3** Levante la freidora por las asas.

### Medio ambiente

Cómo deshacerse de la pila (sólo modelo HD6123).

---

Quite la pila del temporizador antes de tirar el aparato.

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

## Garantía y servicio

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

## Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de la temperatura en la temperatura correcta.
	Hay demasiada cantidad de alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en las tablas de estas instrucciones.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El aceite o la grasa no están lo suficientemente calientes.	Puede que el fusible del control de la temperatura se haya fundido, provocando que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato. Diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para sustituir el fusible.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o metalos en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están frescos.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos frescos durante más tiempo.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.
	No se ha cerrado bien la tapadera.	Compruebe si se ha cerrado bien la tapadera.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o metalos en el lavavajillas.



Problema	Posible causa	Solución
	El precinto que se encuentra alrededor del interior metálico de la tapa está sucio o gastado.	Si el precinto está sucio, limpie la tapa con agua caliente y un poco de detergente líquido o métala en el lavavajillas. Si la tapa estuviera gastada, dirjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan el precinto.
Mientras se está freído, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en las tablas de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

### Tiempos de preparación y temperaturas

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

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

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

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	600 g	4-6 (ir a 190°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)	-
	Pescado fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5 piezas	4-5	6-7
	Tortitas de patata	4 piezas	3-4	4-5

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
180°C	Verdura rebozada (p.ej. champiñones, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas	6-7	10-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas	5-6	8-10
	Nuggets de pollo	8-10 piezas	3-4	4-5
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	12-15 piezas	2-3	3-4
	Gambas	8-10 piezas	3-4	4-5
	Buñuelos de manzana	5 piezas	3-4	4-5
	190°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	3-4
Patatas fritas congeladas		450 g	-	5-6
Patatas (láminas muy finas de patata)		600 g	3-4	-
Berenjena (rodajas)		600 g	3-4	-
Croquetas de patata		4-5 piezas	4-5	6-7
Rosquillas		3-4 piezas	5-6	-
Camembert (rallado)		2-4 piezas	2-3	-
Escalope a la milanese		2 piezas	3-4	-

## Introduzione

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

## Descrizione generale

- A. Coperchio
- B. Vassoio condensa
- C. Cestello per friggere
- D. Controllo temperatura
- E. Spia
- F. Leva sblocco coperchio
- G. Cavo
- H. Scomparto per riporre il cavo
- I. Timer staccabile (solo mod. HD6123)
- J. Interruttore on/off (solo mod. HD6123)

## Importante

Leggete queste istruzioni e osservate le figure con attenzione prima di usare l'apparecchio. Conservate le istruzioni per futuri riferimenti.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sullo stesso corrisponda a quella di rete.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo ed esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente le varie parti della friggitrice (vedere "Pulizia"). Controllate che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di mettere l'olio o il grasso liquido nella friggitrice.
- ▶ Non immergete mai nell'acqua il corpo della friggitrice con il recipiente interno, né risciacquatelo sotto l'acqua corrente. Il corpo della friggitrice può essere pulito solo con un panno umido e un po' di detergente liquido.
- ▶ Non accendete la friggitrice prima di averla riempita con l'olio o il grasso. Riempite la friggitrice con olio o grasso a un livello compreso tra le due indicazioni riportate nella vaschetta interna.
- ▶ Durante la friggitura, il vapore bollente fuoriesce dal filtro. Non avvicinate le mani e il viso al filtro. Fate attenzione anche al vapore bollente che potrebbe fuoriuscire quando aprite il coperchio.
- ▶ Tenete la friggitrice in funzione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il tavolo di lavoro sul quale è appoggiato l'apparecchio.
- ▶ Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico. Se utilizzato in modo improprio, per scopi (semi)professionali o in modo non conforme alle presenti istruzioni, la garanzia non sarà valida e Philips declinerà qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni causati.
- ▶ Non friggete suppli, arancini o cibi simili in questo apparecchio poiché l'olio o il grasso bollente potrebbero provocare schizzi pericolosi.
- ▶ Nel caso le parti della friggitrice dovessero essere danneggiate, dovranno essere sostituite esclusivamente presso un Centro Assistenza Philips o un centro autorizzato, per evitare situazioni a rischio (vedere il capitolo "Garanzia & Assistenza").

## Termostato di sicurezza

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

- Nel caso il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a Centro Assistenza Philips.

### Come preparare la friggitrice per l'uso

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.

- 1 Se volete usare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli per prima cosa a fuoco basso in una normale padella.
- 2 Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.
- 3 Riponete la friggitrice con il grasso risolidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso diventa molto freddo, potrebbe schizzare quando viene riscaldato.

- 4 Per evitare questo inconveniente, bucherellate con una forchetta il grasso risolidificato (fig. 1).

### Come usare l'apparecchio

La frittura

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

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

Se volete usare la friggitrice sul piano dei fornelli, controllate che siano tutti spenti.

- 2 Riempite la friggitrice con olio, grasso liquido o grasso solido fatto sciogliere precedentemente fino a livello superiore indicato sul recipiente interno (nel caso venga utilizzato il grasso solido, vedere "Come preparare la friggitrice per l'uso", paragrafo "Olio e grasso") (fig. 2).

	olio	grasso solido
minimo	2 litri	1700 grammi
Max.	2,3 litri	2000 grammi

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

Controllate che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.

- 4 Solo mod. HD6123 - Accendete la friggitrice usando l'interruttore on/off (fig. 4). Si accenderà la spia dell'interruttore on/off.

- 5 Impostate il controllo temperatura sulla temperatura richiesta (160, 170, 180 o 190°C) (fig. 5).

Mentre la friggitrice si scalda, la spia si accenderà e spegnerà alcune volte. Quando la spia rimane spenta per un po', significa che l'olio o il grasso hanno raggiunto la temperatura selezionata. L'olio o il grasso impiegheranno circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura selezionata. Per maggiori informazioni sulla temperatura da selezionare, leggete le istruzioni riportate sulla confezione del cibo da friggere oppure sulla tabella riportata nel presente manuale istruzioni. Dopo aver fritto una prima informata, la spia si accenderà nuovamente. Prima di riprendere a friggere, aspettate che la spia rimanga spenta per un po'.

► Mentre la friggitrice si scalda, potete lasciare il cestello all'interno dell'apparecchio.

- 6 Aprite il coperchio premendo la leva di sblocco. Il coperchio si aprirà automaticamente (fig. 6).

- 7** Sollevate il manico per portare il cestello alla posizione più alta (fig. 7).
- 8** Estraiete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo da friggere all'interno del cestello (fig. 8).
- D** Per un risultato ottimale, vi consigliamo di non superare le quantità massime riportate qui sotto.

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

**9** Inserite con la massima attenzione il cestello nella friggitrice senza immergerlo nell'olio o nel grasso (fig. 9).

**10** Chiudete il coperchio.

**11** Solo mod. HD6123 - Impostate la temperatura prescelta (vedere il paragrafo "Timer" di questo capitolo).

Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

**12** Premete il pulsante di sgancio del manico del cestello e portate il cestello alla posizione più bassa prestando la massima attenzione (fig. 10).

- ▶ Per un risultato finale ottimale, attenetevi ai tempi di preparazione riportati sulle confezioni dei cibi o nella tabella delle istruzioni per l'uso.
- ▶ Per un fritto dorato e uniforme, sollevate alcune volte il cestello dall'olio o dal grasso e scuotetelo delicatamente durante la frittura.

## Caratteristiche

### Vassoio della condensa

Questo apparecchio è provvisto di un vassoio per la condensa.

Durante la frittura, all'interno del coperchio si formerà della condensa. Quando aprirete il coperchio, questa condensa verrà raccolta nell'apposito vassoio invece di sgocciolare sul piano di lavoro.

**1** Svuotate il vassoio dopo l'uso.

- ▶ Attendete che l'olio o il grasso siano sufficientemente freddi.
- ▶ Togliete il coperchio.
- ▶ Togliete il vassoio e svuotatelo nel lavandino.

### Timer - solo mod. HD6123

Il mod. HD6123 è provvisto di un timer digitale staccabile.

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

**1** Impostate il timer

- D** Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di cottura in minuti. Il tempo selezionato apparirà sul display.
- ▶ Tenete premuto il pulsante per far scorrere più rapidamente i minuti e lasciatelo andare non appena avrete raggiunto il tempo desiderato.
  - ▶ È possibile impostare fino a 99 minuti.
  - ▶ Pochi secondi dopo aver impostato il tempo di cottura, il timer inizierà il conto alla rovescia.
  - ▶ Durante il conto alla rovescia, il numero di minuti restanti lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

- Nel caso il tempo selezionato non fosse esatto, potete cancellarlo premendo il pulsante del timer per 2 secondi non appena il timer inizia il conto alla rovescia (quando inizia a lampeggiare). Tenete premuto il pulsante fino a quando sul display appare '00'. A questo punto potete inserire il tempo corretto.
- Al termine del tempo impostato, sentirete un segnale acustico. Dopo 10 secondi il segnale acustico verrà ripetuto. Per spegnere il segnale acustico, premete il pulsante del timer.

**2** Come togliere il timer

Il timer digitale può essere tolto, per essere portato ad esempio in un'altra stanza. In questo modo potrete sentire più facilmente il segnale acustico che indica che il cibo è pronto.

- Dopo aver impostato il tempo richiesto, togliete il timer tirando la parte destra verso di voi (fig. 11).
- Quando il timer emette il segnale acustico per indicare che il cibo è pronto, potete rimetterlo a posto sulla friggitrice.

---

Al termine della frittura

---

**1** Alzate il manico per sollevare il cestello in posizione alta, cioè di sgocciolamento (fig. 12).

**2** Aprite il coperchio premendo il pulsante di sgancio (fig. 13).

Fate attenzione al vapore bollente.

**3** Togliete delicatamente il cestello dalla friggitrice.

- Se necessario, scuotete il cestello sopra la friggitrice per eliminare l'olio o il grasso in eccesso. Mettete il cibo a scolare in una ciotola o in uno scolapasta rivestito con carta assorbente (ad es. carta da cucina).

**4** Solo mod. HD6123: per spegnere la friggitrice usate l'interruttore on/off (fig. 14).

Si spegnerà la spia dell'interruttore on/off.

**5** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

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

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

**Pulizia**

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

---

Come cambiare l'olio o il grasso

---

L'olio e il grasso perdono rapidamente le proprie caratteristiche, quindi è necessario cambiarli piuttosto spesso. Per fare ciò, procedete come segue:

- Se usare la friggitrice soprattutto per preparare le patatine fritte e filtrate l'olio o il grasso ogni volta che lo usate, potete riutilizzarlo 10-12 volte.
- Se usate la friggitrice per preparare cibi ricchi di proteine (ad esempio carne o pesce), la sostituzione dell'olio o del grasso deve essere più frequente.

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

#### Smaltimento dell'olio o del grasso usato

Versate l'olio o il grasso liquido nei contenitori originali (provvisi di tappo). Per eliminare il grasso solido, lasciatelo solidificare nella friggitrice (senza cestello) e poi raccoglietelo con una spatola e avvolgetelo in un foglio di giornale. Potete gettare il contenitore o il giornale insieme ai rifiuti non biodegradabili (mai insieme ai rifiuti biodegradabili!) oppure smaltirli in conformità con le norme in vigore nel vostro paese.

---

#### Come smontare la friggitrice

Per pulire l'apparecchio, non usate detergenti liquidi o spugnette abrasive.

- 1** Togliete il coperchio premendo la leva di sgancio del coperchio.
- 2** Togliete il coperchio dalla friggitrice.
- 3** Togliete il vassoio della condensa.
- 4** Togliete il cestello dalla friggitrice e versate l'olio o il grasso.
- 5** Pulite l'alloggiamento con un panno umido (con del detersivo) e/o con carta da cucina.
- 6** Pulite il recipiente interno con acqua calda e un po' di detersivo liquido.  
Non immergete l'alloggiamento della friggitrice nell'acqua.
- 7** Lavate il coperchio, il vassoio della condensa e il cestello in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido oppure nella lavastoviglie.
- 8** Risciacquate i vari pezzi con acqua pulita e asciugateli con cura.

---

#### Come pulire il filtro permanente antigrasso.

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

---

#### Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio con filtro permanente antigrasso
- Cestello
- Vassoio condensa

#### Suggerimenti per la frittura

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

---

#### Come preparare le patatine fritte

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

- 1** Non usate patate novelle e tagliatele a bastoncini.

Risciacquate i bastoncini in acqua fredda, per evitare che si attacchino tra loro durante la frittura.

- ▶ *Asciugate bene i bastoncini.*

- 2** Friggete le patatine in due tempi: la prima volta per 4-6 minuti alla temperatura di 160°C, la seconda volta per 3-4 minuti alla temperatura di 190°C
- 3** Prima di iniziare il secondo ciclo di frittura, riponete le patatine in una vaschetta e scuotetele.

### Cibi surgelati

---

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

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

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:

- Se possibile, lasciate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non frigate grossi quantitativi in una sola volta (consultate la tabella con i tempi di preparazione e le temperature consigliate).
- Selezionate la temperatura consigliata sulla tabella riportata su queste istruzioni oppure sulla confezione del cibo da friggere. In mancanza di indicazioni, selezionate la temperatura di 190°C.
- Immergete quindi il cibo nell'olio o nel grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio o con il grasso possono ribollire e schizzare olio.

### Come eliminare i sapori sgradevoli

---

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

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

### Come riporre la friggitrice

- 1** Rimontate le diverse parti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2** Arrotolate il cavo, infilatelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposita presa.
- 3** Sollevate la friggitrice usando i manici.

### Ambiente

#### Come eliminare le batterie (solo mod. HD6123)

---

Prima di gettare l'apparecchio, togliete la batteria dal timer:

- 1** Per togliere la parte posteriore, utilizzate un piccolo cacciavite piatto.
- 2** Togliete la batteria. Non gettatela insieme ai normali rifiuti domestici ma portatela presso un centro di raccolta differenziata.



## Garanzia e Assistenza

Se avete bisogno di assistenza o di ulteriori informazioni, vi preghiamo di visitare il nostro sito web [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, vedere l'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci fosse un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Localizzazione guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il cibo fritto non è dorato e/o croccante.	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Controllate sulla confezione del cibo da friggere o sulla tabella riportata nelle istruzioni per l'uso che la temperatura selezionata e/o il tempo di preparazione siano corretti. Impostate la temperatura corretta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli consigliati dalla tabella.
	L'olio o il grasso non si scaldano a sufficienza.	Può darsi che sia saltato il fusibile del controllo temperatura, causando lo spegnimento automatico dell'apparecchio da parte del termostato di sicurezza. Per sostituire il fusibile saltato, rivolgetevi al rivenditore Philips oppure a centro assistenza autorizzato.
La friggitrice emette un cattivo odore.	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
	L'olio o il grasso non sono più freschi.	Sostituite l'olio o il grasso. Ricordate di setacciare sempre l'olio o il grasso per mantenerli freschi più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto per friggere.	Usate un olio o un grasso per friggere di buona qualità. Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
Il vapore fuoriesce da punti diversi rispetto al filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Controllate che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	La guarnizione attorno alla parte interna metallica del coperchio è sporca o usurata.	Se la guarnizione è sporca, lavate il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido oppure in lavastoviglie. Se invece è usurata, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato per farla sostituire.
L'olio o il grasso fuoriescono dalla friggitrice durante la cottura.	Nella friggitrice c'è troppo olio o grasso.	Assicuratevi che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate con cura il cibo e poi friggetelo secondo le istruzioni riportate in questo manuale.
Durante la frittura l'olio o il grasso producono schiuma.	Nel cestello di frittura c'è troppo cibo.	Non friggete mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli indicati nella tabella.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate il cibo con cura prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è adatto per friggere.	Usate un olio o grasso per friggere di buona qualità. Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
	La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Pulite la vaschetta interna come descritto in queste istruzioni per l'uso.

### Tempi di preparazione e impostazioni della temperatura

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

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

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

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
160°C	Patatine fritte* (fatte in casa) prima cottura	600 g	4-6 (andare a 190°C in questa tabella per le istruzioni relative al secondo ciclo)	-
	Pesce fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (bastoncini)	3-5 pezzi	12-15	15.20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4-5	6-7
	Crocchette di patate	4 pezzi	3-4	4-5
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	8-10 pezzi	2-3	-

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
180°C	Involtni primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	10-12
	Involtni alla vietnamita	5-6 pezzi	5-6	8-10
	Crocchette di pollo	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette (piccole)	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Gamberetti	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezzi	3-4	4-5
	190°C	Patatine fritte* (fatte in casa) seconda cottura	600 g	3-4
Patatine fritte surgelate		450 g	-	5-6
Patatine fritte sottili (come quelle vendute nei sacchetti)		600 g	3-4	-
Melanzane (fette)		600 g	3-4	-
Crocchette di patate		4-5 pezzi	4-5	6-7
Ciambelle		3-4 pezzi	5-6	-
Camembert (impanato)		2-4 pezzi	2-3	-
Cotoletta alla milanese		2 pezzi	3-4	-

## Introdução

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

## Descrição geral

- A Tampa
- B Tabuleiro de recolha da água condensada
- C Cesto
- D Controlo da temperatura
- E Lâmpada piloto
- F Manípulo da tampa
- G Fio
- H Compartimento para o fio
- I Temporizador destacável (mod. HD6123)
- J Interruptor (mod. HD6123)

## Importante

Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, leia atentamente este modo de emprego e guarde-o para uma eventual consulta futura.

- Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à da sua casa.
- A fritadeira só deve ser ligada numa tomada com terra.
- Lave cuidadosamente todas as peças destacáveis da fritadeira antes da primeira utilização (vidé 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com o óleo ou a gordura líquida.
- Nunca mergulhe a fritadeira com a cuba interior em água nem enxague à torneira. O corpo da fritadeira só pode ser limpo com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
- Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- Durante a fritura é expelido vapor quente através do filtro. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor. Também deve ter atenção ao vapor quente quando abrir a tampa.
- Quando em uso, mantenha a fritadeira longe do alcance das crianças. Não deixe o fio pendurado para fora da mesa ou da bancada da cozinha onde estiver a fritadeira.
- Este aparelho destina-se unicamente a uso doméstico. Se for usado incorrectamente ou para objectivos (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja em consonância com este modo de emprego, a garantia será anulada e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por eventuais danos causados.
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos similares) nesta fritadeira porque isso poderá provocar muitos salpicos ou um borbulhar muito forte do óleo ou da gordura.
- Se alguma peça estiver danificada, deverá ser substituída pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips para que se evitem situações gravosas para o utilizador (vidé secção 'Garantia e assistência').

## Corte de segurança

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

- Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips no caso da fritadeira se ter desligado devido ao corte de segurança.

## Preparação

### Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.

- 1** Se quiser usar novos pedaços de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa panela normal.
- 2** Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.
- 3** Guarde a fritadeira com a gordura solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando for derretida.

- 4** Pique a gordura solidificada com um garfo para evitar os salpicos (fig. 1).

## Utilização

### Fritura

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

- 1** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável e fora do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, certifique-se primeiro que as bocas do fogão estão todas apagadas.

- 2** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação superior no interior da cuba (vide 'Preparação', secção 'Óleo e gordura', para obter informações sobre como usar gordura sólida) (fig. 2).

	Óleo	Gordura sólida
Mín.	2 litros	1.7 kg
Máx.	2-3 litros	2 kg

- 3** Desenrole a totalidade do fio do respectivo compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 3).

Certifique-se que o fio não fica em contacto com as partes quentes do aparelho.

- 4** Mod. HD 6123 - Ligue a fritadeira no interruptor (fig. 4).

A lâmpada piloto do interruptor acende-se.

- 5** Regule o controlo da temperatura para a posição pretendida (160, 170, 180 ou 190°C) (fig. 5).

Enquanto a fritadeira estiver a aquecer, a lâmpada piloto apaga-se e acende-se algumas vezes.

Quando estabilizar, é sinal de que o óleo ou a gordura atingiu a temperatura seleccionada.

O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.

Para obter informação sobre qual a temperatura a seleccionar, verifique a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela deste modo de emprego.

Depois de fritar os alimentos, a lâmpada piloto acende-se. Aguarde que ela se mantenha apagada durante algum tempo antes de fritar a rodada seguinte.

► *O cesto pode ficar na fritadeira enquanto esta estiver a aquecer.*

- 6** Abra a tampa pressionando o manípulo. A tampa abre-se automaticamente (fig. 6).

- 7** Levante a pega para subir o cesto até à posição mais elevada (fig. 7).

- 8** Retire o cesto para fora. Coloque os alimentos que vai fritar dentro do cesto (fig. 8).

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

	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máxima	1 kg	800 gr
Quantidade recomendada para melhor resultado final	600 gr	450 gr

**9** Com cuidado, introduza o cesto na fritadeira sem o mergulhar no óleo ou gordura (fig. 9).

**10** Feche a tampa.

**11** Mod. HD 6123 - Programe o tempo de fritura (vidé secção 'Temporizador').

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

**12** Prima o botão para soltar a pega do cesto e baixe-o cuidadosamente até à posição mais baixa (fig. 10).

- ▶ Para obter um bom resultado final, siga os tempos de preparação indicados na embalagem dos alimentos que for confeccionar ou os tempos de preparação mencionados na tabela deste modo de emprego.
- ▶ Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e abane-o cuidadosamente.

### Características

#### Tabuleiro da água

Este aparelho está equipado com um tabuleiro para a água.

Durante a fritura, forma-se água condensada no interior da tampa. Quando se abre a tampa, esta água é recolhida no tabuleiro em vez de pingar e cair sobre a bancada da cozinha.

#### **1** Esvaziar o tabuleiro após cada utilização

- ▶ Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.
- ▶ Retire a tampa.
- ▶ Retire o tabuleiro e despeje a água para o lava-loiça.

#### Temporizador - mod. HD 6123

O mod. HD6123 está equipado com um temporizador digital destacável.

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

#### **1** Programação do temporizador

- ▶ Prima o botão do temporizador para programar o tempo de fritura em minutos. O tempo programado fica visível no mostrador.
  - ▶ Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Liberte o botão quando visualizar o tempo de fritura pretendido.
  - ▶ O tempo máximo permitido é de 99 minutos.
  - ▶ Alguns segundos após a programação do tempo de fritura, o temporizador inicia a contagem decrescente.
  - ▶ Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta aparece a piscar no visor. O último minuto é apresentado em segundos.
- ▶ Se o tempo programado não estiver correcto, pode apagá-lo premindo o botão do temporizador durante 2 segundos no momento em que o temporizador começar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo aparecer a piscar). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nesta altura já poderá corrigir o tempo de fritura.

- ▶ Quando o tempo programado tiver passado, ouvir-se-á um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Pode parar o sinal se premir o botão do temporizador.

## **2** Retirar o temporizador

○ temporizador digital é destacável, o que permite levá-lo consigo para outra divisão da casa. Desta forma, poderá ouvir sempre o sinal sonoro indicativo de que os alimentos estão prontos.

- ▶ Depois de programar o tempo de fritura, pode retirar o temporizador da fritadeira puxando o lado direito para si (fig. 11).
- ▶ Quando o temporizador dá o sinal sonoro para indicar que os alimentos estão prontos, pode dirigir-se à fritadeira e voltar a colocar o temporizador na sua posição.

### Após a fritura

---

- 1** Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada, isto é, até à posição de escorrer (fig. 12).

- 2** Abra a tampa pressionando o manípulo (fig. 13).  
Tenha atenção ao vapor quente.

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

- ▶ Se for necessário, agite o cesto sobre a fritadeira para remover o excesso de óleo ou gordura. Coloque os alimentos numa tigela ou num escorredor com papel absorvente (rolo de cozinha).

- 4** Mod. HD6123: Desligue a fritadeira no interruptor (fig. 14).

A lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

- 5** Desligue da corrente após cada utilização.

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

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

## **Limpeza**

Espere que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

### Mudar o óleo ou gordura

---

Uma vez que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverão ser mudados com regularidade. Para tal, por favor siga estas instruções:

- ▶ Se usar a fritadeira sobretudo para fritar batatas em palitos e se passar o óleo ou a gordura por uma rede após cada utilização, pode reutilizar o óleo ou a gordura 10 a 12 vezes antes de proceder à sua substituição.
- ▶ Se usar a fritadeira para fritar alimentos muito ricos em proteínas (como carne ou peixe), deverá mudar o óleo ou gordura com mais frequência.
- ▶ Nunca use o mesmo óleo durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções das embalagens dos alimentos.
- ▶ Nunca misture óleo ou gordura frescos com os usados.
- ▶ Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.

## 64 PORTUGUÊS

### Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura líquida usados para a sua embalagem original (fechada). A gordura sólida usada deve ser deixada na fritadeira a solidificar (sem o cesto colocado) e, depois, retirada para fora com uma espátula e embrulhada em papel de jornal. Se for o caso, pode deitar a embalagem ou o jornal no caixote para lixo não degradável (e não no recipiente para lixo bio-degradável) mas respeitando sempre os regulamentos aplicáveis no seu país para esse tipo de desperdícios.

### Desmontagem da fritadeira

---

Não use qualquer produto de limpeza (líquido) abrasivo ou esfregões para limpar o aparelho.

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

### Limpeza do filtro permanente anti-gordura

---

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

### Peças laváveis na máquina

---

- Tampa com o filtro permanente anti-gordura
- Cesto
- Tabuleiro da água

## Sugestões

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

### Batatas fritas caseiras

---

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

- 1** As batatas devem estar rijas e cortadas em palitos.

Passes os palitos por água fria. Isto evitará que se agarrem uns aos outros durante a fritura.

► *Seque-os bem.*

- 2** Frite as batatas duas vezes: na primeira vez durante 4 a 6 minutos numa temperatura de 160°C; da segunda vez durante mais 3 a 4 minutos numa temperatura de 190°C.



**3** Antes de começar o segundo ciclo, coloque as batatas fritas numa tigela e sacuda-as.

### Alimentos congelados

---

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

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

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem à temperatura ambiente antes de os fritar.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte a tabela para saber os tempos de preparação e as temperaturas).
- Seleccione a temperatura indicada na tabela deste modo de emprego ou na embalagem dos alimentos que for fritar. Se não houver instruções na embalagem, seleccione uma temperatura de 190°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

### Como evitar sabores desagradáveis

---

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

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

### Arrumação

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

### Meio ambiente

#### Como desfazer-se da pilha (mod. HD 6123)

---

Retire a pilha do temporizador antes de se desfazer da fritadeira.

- 1** Use uma chave de parafusos pequena e lisa para retirar a parte de trás.
- 2** Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

## Garantia e assistência

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

## Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Verifique a embalagem dos alimentos ou a tabela deste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está/estão correcto(s). Regule o controlo da temperatura para a posição adequada.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite mais quantidade do que a mencionada na tabela.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O óleo ou a gordura não aqueceu o suficiente.	O fusível de controlo da temperatura disparou, fazendo com que o dispositivo de corte de segurança desligasse a fritadeira. Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do fusível.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	O óleo ou gordura já não está fresco.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado não é próprio para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
	O anel vedante do interior da tampa está sujo ou gasto.	Se o anel estiver sujo, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça. Se estiver gasto, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para que procedam à substituição do anel vedante.

Problema	Causa provável	Solução
O óleo ou gordura sai para fora da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
	A comida tem demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
O óleo ou gordura espuma muito durante a fritura.	O cesto tem demasiada quantidade de comida.	Não frite mais quantidade de uma só vez do que a quantidade mencionada na tabela.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque-os bem antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Use óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

### Tempos de preparação e temperaturas

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

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

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada por cada vez	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou (parcialmente) descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	600 gr	4-6 (ver 190°C desta tabela para saber como fazer no 2º ciclo)	-
	Peixe fresco	450 gr	5-7	-
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5 peças	4-5	6-7
	Mini-panquecas de batata	4 peças	3-4	4-5
	Legumes fritos (cogumelos, couve-flor)	8-10 peças	2-3	-

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada por cada vez	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou (parcialmente) descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
180°C	Crepes chineses	2-3 peças	6-7	10-12
	Crepes vietnamitas	5-6 peças	5-6	8-10
	Douradinhos de frango	8-10 peças	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 peças	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10 peças	3-4	4-5
	Mexilhões	12-15 peças	2-3	3-4
	Gambas	8-10 peças	3-4	4-5
	Maçã em polme	5 peças	3-4	4-5
190°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	600 gr	3-4	-
	Batatas fritas congeladas	450 gr	-	5-6
	Batata às rodelas (muito finas)	600 gr	3-4	-
	Beringela (rodela)	600 gr	3-4	-
	Croquetes de batata	4-5 peças	4-5	6-7
	Donuts	3-4 peças	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 peças	2-3	-
	Salsichas alemãs	2 peças	3-4	-

## 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 Behållare för vattenkondens
- C Friteringskorg
- D Temperaturinställning
- E Signallampa
- F Frigöringsspak för lock
- G Nätsladd
- H Sladdförvaringsutrymme
- I Löstagbar timer (endast modell HD6123)
- J Start-/stoppknapp

## Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen. Spara den för framtida användning.

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparaten överensstämmer med den nätspänning du har hemma innan du ansluter apparaten.
- Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Rengör fritösens olika delar noggrant innan du använder apparaten för första gången (se 'Rengöring'). Se till att alla delar har torkat ordentligt innan du fyller fritösen med olja eller rinnande matfett.
- Sänk aldrig ner fritösen i vatten, och skölj den inte heller under rinnande vatten. Höljet får bara rengöras med en fuktad trasa och lite rengöringsmedel.
- 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.
- Vid friteringen kommer det het ånga ur filtret. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan. Se också upp för het ånga när du öppnar locket.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när du använder den. Låt inte elsladden hänga över kanten på bordet eller arbetsytan som apparaten står på.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om apparaten används på ett felaktigt vis, i kommersiellt syfte eller på ett sätt som inte överensstämmer med de här anvisningarna, kommer garantin att bli ogiltig och inga skadeståndskrav kommer att accepteras av Philips.
- Fritera inte asiatiska riskakor eller liknande i den här fritösen, eftersom det kan orsaka kraftiga stänk eller våldsamt bubblande olja eller fett.
- Om någon del av apparaten skadas måste den bytas ut av Philips eller ett av Philips auktoriserat serviceombud, annars kan oförutsedda och farliga situationer uppstå.

## 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 stängts av automatiskt av säkerhetsfunktionen vänder du dig till din Philips-återförsäljare eller en Philips-serviceombud.

**Före användning**

## Olja och matfett

Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.

- 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.

Om fettet blir väldigt kallt kan det börja skvätta när det smälts igen.

- 4** Detta förhindrar du genom att göra små hål i det stelnade fettets med hjälp av en gaffel (fig. 1).

**Använda apparaten**

## Fritering

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

- 1** Ställ apparaten på en vägrät, jämn och stabil yta, utom räckhåll för barn.  
Om du vill ställa fritösen ovanpå spisen måste du se till att spisens plattor är avstängda samt kalla.
- 2** Fyll fritösen med olja, rinnande fett eller smält fast fett upp till den övre markeringen på innerskålens insida (se 'Före användning', avsnittet 'Olja och matfett' för instruktioner om hur du använder fett i fast form) (fig. 2).

	Olja	Fast matfett
Minst	2 liter	1 700 g
Högst	2,3 liter	2 000 g

- 3** Dra ut nätsladden helt och hållet ur sladdförvaringsutrymmet och sätt i kontakten i vägguttaget (fig. 3).

Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma ytor.

- 4** Endast modell HD6123 - Slå på fritösen med hjälp av start-/stoppknappen (fig. 4).  
Signallampen i start-/stoppknappen tänds.

- 5** Ställ in önskad temperatur (160, 170, 180 eller 190°C) (fig. 5).

Medan fritösen värms upp kommer signallampen tändas och släckas ett par gånger. När den förblir släckt ett slag betyder det att oljan eller fettets har uppnått den inställda temperaturen.

Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.

Mer information om vilken temperatur du ska välja hittar du på förpackningen till den mat du ska fritera eller i tabellen i de här anvisningarna.

När du har friterat en omgång tänds signallampen. Vänta tills den varit släckt ett slag innan du friterar nästa omgång.

► *Korgen kan lämnas kvar i fritösen medan den värms upp.*

- 6** Öppna locket genom att trycka ner låsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 6).

- 7** Lyft i handtaget för att placera korgen i det högsta läget (fig. 7).

- 8** Lyft korgen ur fritösen. Lägg den mat 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 g
Rekommenderad mängd för bästa slutresultat	600 g	450 g

**9** Sätt försiktigt i korgen i fritösen utan att sänka ned den i oljan/matfettet (fig. 9).

**10** Stäng locket.

**11** Endast modell HD6123 - Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet 'Timer' i det här kapitlet). Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

**12** Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till det understa läget (fig. 10).

- ▶ För bästa resultat bör du hålla dig till de friteringstider som anges på förpackningen till den mat du friterar eller de förberedelsestider som anges i tabellen i de här anvisningarna.
- ▶ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettet några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

## Egenskaper

### Vattenbehållare

Den här apparaten är försedd med en vattenbehållare.

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.

**1** Tömma vattenbehållaren efter användning

- ▶ Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.
- ▶ Ta av locket.
- ▶ Lyft ur vattenbehållaren och töm den i vasken.

### Timer - endast modell HD6123

Modell HD6123 är försedd med en löstagbar timer.

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

**1** Ställa in timern

- ▶ Tryck på timerknappen för att ställa in friteringstiden i minuter. Den inställda tiden visas på displayen.
  - ▶ Håll ned knappen för att ställa in minuterna snabbt. Släpp knappen när den önskade friteringstiden nås.
  - ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ När den inställda tiden har förflutit hörs en signal. Signalen upprepas efter 10 sekunder. Du kan avbryta signalen genom att trycka på stoppknappen.

### **2** Lossa timern

Den digitala timern är löstagbar, vilket gör att du kan ta med dig den till ett annat rum. På det viset kan du höra när friteringen är klar, oavsett var du är.

- När du har ställt in den önskade friteringstiden kan du ta bort timern 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.

#### 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 het ånga.

**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 förrän oljan eller matfettet hunnit svalna tillräckligt, vilket brukar ta omkring en halvtimme.

- ▶ *Om du inte använder fritösen regelbundet bör du flytta oljan eller matfettet till en väl försluten behållare, och helst förvara det i kylan eller på någon annat sval plats. Håll 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 låter du det stelna och förvarar sedan fritösen med matfettet kvar i innerskålen (se kapitlet 'Före användning', avsnittet 'Olja och matfett').*

## Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

#### 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 främst använder fritösen till pommes frites och silar frityren efter varje användning, kan du använda frityren 10 till 12 gånger innan den behöver bytas ut.
- Om du friterar mat som är rik på proteiner (kött eller fisk) ska du byta ut 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.
- 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

Håll tillbaka använd frityr i den ursprungliga (återförslutbara) behållaren. Fast använt matfett låter du stelna i fritösen (utan friteringskorgen) och med hjälp av en stekspade lägger du därefter över det i tidningspapper, som du sedan virar in det i. Om möjligt kan du sedan slänga behållaren eller tidningspappret i sopförvaring för biologiskt avfall (inte i sopförvaring för restprodukter) eller så gör du dig av med det enligt gällande regler för avfallshantering.

### Ta isär fritösen

---

**Använd inte frätande rengöringsmedel eller repande tvättsvampar för att rengöra apparaten.**

- 1** Ta av locket genom att trycka ned frigöringsspaken.
- 2** Lyft sedan av locket från apparaten.
- 3** Lyft ur vattenbehållaren.
- 4** Lyft ur friteringskorgen och håll ut eventuell frityr.
- 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 rengöringsmedel.  
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
- Vattenbehållaren

### 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** Använd fasta potatisar och skär dem till stavar.  
Skölj dem i kallt vatten. Detta hindrar dem från att fastna i varandra under friteringen.
  - ▶ *Torka stavarna noga.*
- 2** Friterar pommes friten två gånger: första gången i omkring 4-6 minuter vid 160°C, andra gången i 3-4 minuter vid 190°C.
- 3** Innan du friterar den andra gången lägger du pommes friten i en skål och skakar den.

## 74 SVENSKA

### Djupfryst mat

---

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

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

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 friteras. Om du inte hittar några lämpliga instruktioner använder du temperaturen 190°C.
- Sänk ned maten i olja/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att olja/matfettet börjar bubbla våldsamt.

### Bli av med oönskad bismak

---

Vissa typer av mat, i synnerhet fisk, kan ge frituren en obehaglig smak. Så här neutraliserar du friturens smak:

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

### Förvaring

- 1** Lägg tillbaka alla delar i frituren och stäng locket.
- 2** Vira ihop sladden, stoppa in den i sladdförvaringsutrymmet och sätt stickkontakten i dess hållare.
- 3** Lyft frituren i handtagen.

### Miljön

Kassera batteriet (endast modell HD6123).

---

Ta ur batteriet ur timern innan du slänger apparaten.

- 1** Öppna locket på baksidan med hjälp av en tunn skruvmejsel.
- 2** Ta ur batteriet. Släng inte batteriet tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan lämna det till återvinning.

### Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen [www.philips.com](http://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.	Termostatsäkringarna kan ha gått, vilket gör att säkerhetsfunktionen automatiskt stänger av apparaten. Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller en Philips-serviceombud för att få säkringen bytt.
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Frityren är inte fräsch längre.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Olja 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 diskmedel.
	Lockets packning är smutsig eller sliten.	Om packningen är smutsig kan du rengöra den i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel. Om packningen är sliten vänder du dig till din Philips-återförsäljare eller en Philips-serviceombud för att få den utbytt.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera aldrig mer mat än vad som anges i tabellen.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd 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.

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

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad friteringsmängd	Friteringstid (i minuter) för färsk eller (i stort sett) tinad mat	Friteringstid (i minuter) för frusen mat
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	600 g	4-6 (använd 190°C i - den här tabellen för instruktioner om den andra omgången)	-
	Färsk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyckling (lärklubba)	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	-
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken	6-7	10-12
	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	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	600 gram	3-4	-
	Fryst pommes frites	450 gram	-	5-6
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	600 gram	3-4	-
	Auberginer (skivor)	600 gram	3-4	-
	Potatiskroetter	4-5 stycken	4-5	6-7
	Munkar	3-4 stycken	5-6	-
	Camembert (panerad)	2-4 stycken	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stycken	3-4	-

## Εισαγωγή

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

## Γενική περιγραφή

- A. Καπάκι
- B Δίσκος συμπυκνωμένου νερού
- C. Καλάθι τηγανίσματος
- D. Θερμοστάτης
- E. Ενδεικτική λυχνία
- F. Μοχλός απασφάλισης καπακιού
- G. Καλώδιο
- H. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- I. Αφαιρούμενος χρονοδιακόπτης (μόνο στο μοντέλο HD6123)
- J. Διακόπτης on/off(μόνο στο μοντέλο HD6123)

## Σημαντικό

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται επάνω στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του οικιακού σας δικτύου.
- ▶ Να συνδέετε πάντα τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα.
- ▶ Καθαρίστε σχολαστικά τα αποσιπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. (Δείτε 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ την υποδοχή με τον εσωτερικό κάδο στο νερό, ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Η υποδοχή μπορεί να καθαριστεί μόνο με υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
- ▶ Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- ▶ Κατά το τηγάνισμα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από το φίλτρο. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Θα πρέπει επίσης να προσέξετε τον καυτό ατμό μόλις ανοίξετε το καπάκι.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν την χρησιμοποιείτε. Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας πάνω στη οποία στέκεται η συσκευή.
- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί σωστά ή για (ημι-) επαγγελματικό σκοπό ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που δεν συμφωνεί με αυτές τις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα αποδεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει.
- ▶ Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σ' αυτή τη συσκευή καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πολύ πιτσιλίσμα ή έντονες φυσαλίδες του λαδιού ή του λίπους.
- ▶ Αν κάποιο μέρος αυτής της συσκευής έχει βλάβη, θα πρέπει να αντικαταθεί από τη Philips ή κάποιο κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις (δείτε κεφάλαιο 'Εγγύηση & Σέρβις').

## Διακοπή λειτουργίας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή

αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

- ▶ Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips αν η συσκευή έχει σβήσει από το σύστημα ασφάλειας.

### Προετοιμασία για χρήση

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.

- 1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, πρώτα λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένη κατσαρόλα.

- 2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.

- 3 Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν το λίπος κρυσώνει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν ζαναλιώσει.

- 4 Για να το αποφύγετε, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με ένα πηρούνι (εικ. 1).

### Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

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

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

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα στο πάνω μέρος της κουζίνας, βεβαιωθείτε ότι τα μάτια της κουζίνας είναι σβηστά.

- 2 Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στο εσωτερικό του μέσα κάδου (δείτε 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες στον τρόπο χρήσης του στερεού λίπους) (εικ. 2).

	Λάδι	Στερεό λίπος
Ελαχ.	2 λίτρα	1700 γραμμάρια
Μεγ.	2.3 λίτρα	2000 γραμμάρια

- 3 Βγάλτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης και μετά βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 3).

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

- 4 Μόνο για το μοντέλο HD 6123 - Ανάψτε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 4). Ανάβει η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη on/off.

- 5 Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (160, 170, 180 ή 190°C) (εικ. 5). Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν μένει σβηστή για αρκετό διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχουν φθάσει στη σωστή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά. Για πληροφορίες σχετικά με ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του φαγητού που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Αφού τηγανίσετε μια παρτίδα, η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Περιμένετε μέχρι να σβήσει για αρκετό διάστημα πριν τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.

► Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φρυτέζα ενώ αυτή θερμαίνεται.

**6** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το μοχλό απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 6).

**7** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (εικ. 7).

**8** Βγάλτε το καλάθι από τη φρυτέζα. Βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί στο καλάθι (εικ. 8).

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

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

**9** Βάλτε προσεκτικά το καλάθι στη φρυτέζα χωρίς να το χαμηλώνετε μέσα στο λάδι ή το λίπος (εικ. 9).

**10** Κλείστε το καπάκι.

**11** Μόνο στο μοντέλο HD6123 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (Δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο).

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

**12** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης του χερουλιού στο καλάθι και προσεκτικά χαμηλώστε το καλάθι στην πιο χαμηλή του θέση (εικ. 10).

► Για ένα καλό αποτέλεσμα, να εμμένετε στους χρόνους προετοιμασίας που αναφέρονται στη συσκευασία του φαγητού που θα τηγανιστεί ή στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στον πίνακα αυτών των οδηγιών χρήσης.

► Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

## Λειτουργίες

### Δίσκος νερού

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με δίσκο νερού.

Κατά το τηγάνισμα θα εμφανιστεί συμπυκνωμένο νερό στο εσωτερικό του καπακιού. Αυτό το νερό θα συλλεχθεί στο δίσκο νερού όταν ανοίξετε το καπάκι αντί να στάζει πάνω στην επιφάνεια εργασίας.

**1** Αδειάστε το δίσκο νερού μετά τη χρήση.

► Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

► Βγάλτε το καπάκι.

► Βγάλτε το δίσκο νερού και αδειάστε τον στο νεροχύτη.

### Χρονοδιακόπτης - Μόνο στο μοντέλο HD6123

Το μοντέλο HD6123είναι εφοδιασμένο με αποσπώμενο ψηφιακό χρονοδιακόπτη.

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

**1** Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

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

## **2** Αφαίρεση του χρονοδιακόπτη

Ο ψηφιακός χρονοδιακόπτης είναι αποσπώμενος, κάτι που σας επιτρέπει να τον πάρετε μαζί σας σε άλλο δωμάτιο. Μ' αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ακούσετε το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό έχει τηγανιστεί οπουδήποτε κι αν είστε.

- ▶ Αφού ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να βγάλετε το χρονοδιακόπτη τραβώντας τη δεξιά πλευρά προς το μέρος σας (εικ. 11).
- ▶ Μόλις ο χρονοδιακόπτης δώσει το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο, μπορείτε να ξαναπάτε στη φρυτέζα και να ξαναποποθετήσετε το χρονοδιακόπτη πάνω στη συσκευή.

Μετά το τηγάνισμα

---

- 1** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, δηλ. στη θέση στραγγίσματος (εικ 12).
- 2** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το μοχλό απασφάλισης (εικ. 13).  
Προσοχή στο ζεστό ατμό.
- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φρυτέζα.
  - ▶ Αν είναι απαραίτητο, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φρυτέζα για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ. χαρτί κουζίνας.
- 4** Μόνο για το μοντέλο HD6123: Σβήστε τη φρυτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 14). Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη on/off σβήνει.
- 5** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Μην μετακινείτε τη φρυτέζα μέχρι να κρυώσει αρκετά το λάδι ή το λίπος, κάτι που χρειάζεται περίπου 30 λεπτά.

- ▶ Αν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φρυτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρέτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.
- ▶ Αν η φρυτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήτε το λίπος να στερεοποιηθεί στη φρυτέζα και



αποθηκεύστε τη φρυτέζα με το λίπος μέσα (δείτε το κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').

## Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

### Αλλαγή λαδιού ή λίπους

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

- ▶ Αν χρησιμοποιείτε τη φρυτέζα κυρίως για να τηγανίσετε πατάτες και περνάτε το λάδι ή το λίπος από κόσκινο μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 έως 12 φορές πριν χρειαστεί αλλαγή.
- ▶ Αν χρησιμοποιείτε τη φρυτέζα για να φτιάξετε φαγητό πλούσιο σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι για περισσότερο από 6 μήνες και ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- ▶ Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
- ▶ Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

### Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος στην αρχική του συσκευασία (που κλείνει). Μπορείτε να απορρίψετε το στερεό λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φρυτέζα (χωρίς το καλάθι) και επομένως να το βγάλετε από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα και τυλίξτε το σε μια εφημερίδα. Αν είναι εφικτό, μπορείτε να βάλετε τη συσκευασία ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στα διασπώμενα απορρίματα) ή απορρίψτε το σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

### Αποσυναρμολόγηση της φρυτέζας

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

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

### Καθάρισμα του μόνιμου φίλτρου κατά των ελαίων

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

---

 Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων
 

---

- Καπάκι με μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων
- Καλάθι
- Δίσκος νερού

**Συμβουλές τηγανίσματος**

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

---

 Σπιτικές τηγανιτές πατάτες
 

---

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

**1** Χρησιμοποιείτε σφικτές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια.

Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό. Αυτό θα τις εμποδίσει από το να κολλάνε μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

► *Στεγνώστε καλά τις πατάτες.*

**2** Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 3-4 λεπτά σε θερμοκρασία 190°C.

**3** Πριν αρχίσετε το δεύτερο κύκλο τηγανίσματος, βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις.

---

 Κατεψυγμένα τρόφιμα
 

---

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

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

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Είναι καλύτερο να αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψύχονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναγράφεται στον πίνακα των οδηγιών χρήσης ή στην συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία στους 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

---

 Απαλλαχθείτε από ανεπιθύμητες γεύσεις
 

---

Μερικά είδη τροφίμων, ειδικά τα ψάρια, μπορεί να προσδώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να εξουδετερώσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

**1** Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.

**2** Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωνάρια μαϊντανό.

- 3** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.
- 4** Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

### Αποθήκευση

- 1** Βάλτε όλα τα εξαρτήματα πάλι πάνω/μέσα στη φρυτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, βάλτε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στη θέση του.
- 3** Σηκώστε τη φρυτέζα από τα χερούλια.

### Περιβάλλον

Απόρριψη της μπαταρίας (μόνο για το μοντέλο HD6123).

---

Βγάλτε την μπαταρία από το χρονοδιακόπτη αν χρειαστεί να απορρίψετε τη συσκευή.

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

### Εγγύηση και σέρβις

Εάν η θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://www.philips.com) ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

**Οδηγός ανεύρεσης βλαβών**

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Λύση</b>
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία των τροφίμων ή τον πίνακα των οδηγιών χρήσης για να δείτε αν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος προετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστός. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων από αυτή που αναφέρεται στον πίνακα.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί, προκαλώντας διακοπή ρεύματος που σβήνει τη συσκευή. Απευθυνθείτε τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Philips για να αντικαστήσετε την ασφάλεια.
Η φρυτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος τηγάνισματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο δακτύλιος κλεισίματος γύρω από το μεταλλικό εσωτερικό του καπακιού είναι βρώμικος ή έχει φθαρεί.	Αν ο δακτύλιος είναι βρώμικος, καθαρίστε το καπάκι σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. Αν το καπάκι έχει φθαρεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταθεί ο δακτύλιος κλεισίματος.
Το λάδι ή το λίπος τρέχουν από την άκρη της φρυτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φρυτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φρυτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό ανά φορά από την ποσότητα που αναφέρεται στον πίνακα.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιείστε λάδι ή λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ δύο διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

**Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας**

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

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

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

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6 (πηγαίετε στο 190°C αυτού του πίνακα για οδηγίες για τον 2ο κύκλο)	-
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5 τεμάχια	4-5	6-7
	Μικρές τηγανιτές πατάτες	4 τεμάχια	3-4	4-5
180°C	Φριτάτες λαχανικών (μανιτάρια, κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια	2-3	-
	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια	6-7	10-12
	Βιετναμέζικα ανοιξιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια	5-6	8-10
190°C	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Κεφτέδες (μικροί)	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μύδια	12-15 τεμάχια	2-3	3-4
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια	3-4	4-5
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	3-4	-
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	450 γρ.	-	5-6

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.	3-4	-
	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.	3-4	-
	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια	4-5	6-7
	Ντόνατς	3-4 τεμάχια	5-6	-
	Καμαμπέρ (θρυμματισμένο)	2-4 τεμάχια	2-3	-
	Βιενέζικο σνίτσελ	2 κομμάτια	3-4	-

**Giriş**

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

**Genel tanım**

- A Kapak
- B Yoğunlaşmış su kasesi
- C Kızartma sepeti
- D Sıcaklık kontrolü
- E Pilot ışık
- F Kapak kaldırma kolu
- G Kordon
- H Kordon saklama haznesi
- I Çıkartılabilir zamanlayıcı (sadece HD6123)
- J Açma/kapama düğmesi (sadece HD6123)

**Önemli**

Bu cihazı kullanmadan önce, kullanım ile ilgili bu talimatları okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın evinizdeki şebeke voltajıyla uygunluğunu kontrol edin.
- Cihazı yalnızca topraklı bir duvar prizine takın.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü zeytinyağı veya sıvı yağ ile doldurmadan önce, her bir parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Dahili çukur kap içeren ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın. Ana gövde sadece ıslak bir bez ve bulaşık deterjanıyla yıkanabilir.
- Cihazı sıvı yağ veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma esnasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan güvenli bir mesafede uzak tutun. Kapağı açtığınızda da sıcak buhara dikkat etmelisiniz.
- Cihazı kullanırken çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun. Elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı-)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Zeytinyağı veya sıvıyağın sıçramasını veya şiddetli bir biçimde fokurdamasına sebep olmamak için, Asya usulü piriçli kekleri (veya buna benzer yiyecek türlerini) bu cihaz içerisinde kızartmayın.
- Bu cihazın herhangi bir parçası hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir (bkz. 'Garanti & servis').

**Güvenli kapanma**

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

- Cihazınızın ısı güvenlik sistemi tarafından kapanmışsa, Philips satıcınıza veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezine başvurun.



## Kullanıma hazırlama

### Bitkisel ve hayvani yağlar

Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.

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

## Cihazın kullanımı

### Kızartma

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

**1** Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Eğer fritözünü ocağın üzerine yerleştirecekseniz, ocak düğmelerinin kapalı konumda olduklarından emin olun.

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

	Yağ	Katı yağ
Dak.	2 litre	1700 gram
Maks.	2.3 litre	2000 gram

**3** Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın ve fişi duvar prizine takın (şek. 3). Kordonun cihazın sıcak kısımlarıyla temas etmemesine özen gösterin.

**4** Sadece HD6123 modelinde - Fritözünü açma/kapama düğmesi yardımıyla açın (şek. 4). Açma/kapama düğmesi içerisindeki pilot ışık yanar.

**5** Sıcaklık kontrolünü istenilen sıcaklığa ayarlayın (160, 170, 180 veya 190°C) (şek. 5). Fritöz ısınırken, pilot ışık birkaç kez sönüp yanar. Bir süre sönük kaldığında, yağ veya hayvani yağ önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir.

Sıvı veya katı yağ 10-15 dakika içerisinde seçilen ısıya ulaşacaktır.

Seçmeniz gereken ısılarla ilgili bilgi almak için, kızartılacak yiyeceğin ambalajına veya bu kullanım talimatlarının içindeki ilgili tabloya bakın.

Bir grup yiyecek kızartıldıktan sonra, pilot ışık da yanar. Bir sonraki yiyecek grubunu kızartmadan önce, bir süre ışık sönene kadar bekleyin.

► Fritöz ısınırken, sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

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

**7** Sepeti en üst konuma yükseltmek için, sapı kaldırın (şek. 7).

**8** Sepeti fritözden çıkartın. Kızartılacak yiyeceği sepete koyun (şek. 8).

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

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş patates kızartması
Maksimum miktar	1000 gram	800 gram
En iyi sonuç için tavsiye edilen miktar	600 gram	450 gram

**9** Sepeti yağın içine batırmadan, dikkatlice fritözün içine yerleştirin (şek. 9).

**10** Kapağı kapatın.

**11** Sadece HB6123 modelinde - İstenilen kızartma ısısını ayarlayın (bkz. bu bölüm içerisindeki 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritözü, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

**12** Sepet sapının indirme düğmesine basın ve sepeti en düşük seviyesine kadar indirin (şek. 10).

- ▶ İyi sonuç almak için, kızartılacak yiyeceğin ambalajı üzerinde belirtilen hazırlama süresine veya bu kullanım talimatları içindeki ilgili tabloda bahsedilen hazırlama sürelerine uyun.
- ▶ Altın renginde sabit bir kızartma sonucu için, kızartma esnasında sepeti birkaç kez yağdan çıkartın ve malzemeleri hafifçe sallayın.

## Özellikler

### Su kasesi

Bu cihaz bir su kasesiyle donatılmıştır.

Kızartma esnasında, kapağın iç yüzeyinde yoğunlaşmış su oluşacaktır. Bu su, siz kapağı açtığınızda, su kasesinde toplanacaktır. Bu suyun tezgaha damlasını engeller.

### 1 Kullanımdan sonra su kasesinin boşaltılması

- ▶ Yağın yeterince soğumasını bekleyin.
- ▶ Kapağı kaldırın.
- ▶ Su kasesini çıkartın ve lavaboya boşaltın.

### Zamanlayıcı - sadece HD6123 modelinde

HD6123 modeli yerinden çıkartılabilir bir dijital zamanlayıcı ile donatılmıştır.

**Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.**

### 1 Zamanlayıcının ayarlanması

- ▶ Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın. Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.
  - ▶ Dakikaları hızla ilerletmek isterseniz düğmeyi basılı tutmanız gerekir. Gerekli olan kızartma süresine ulaşıldığında elinizi düğmeden çekin.
  - ▶ Ayarlanabilen en uzun süre 99 dakikadır.
  - ▶ Kızartma süresini ayarlamanızdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
  - ▶ Zamanlayıcı geri sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.
- ▶ Eğer önceden ayarlanan zaman doğru değilse, zamanlayıcı geri saymaya başladığında (örn. zaman yanıp sönmeye başladığında) zamanlayıcı düğmesine 2 saniye süreyle basarak bunu silebilirsiniz. Ekranda '00' görünene kadar düğmeyi basılı tutun. Şimdi doğru kızartma süresini ayarlayabilirsiniz.
- ▶ Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.

### 2 Zamanlayıcının çıkartılması

Dijital zamanlayıcı çıkartılabilir; böylelikle zamanlayıcıyı beraberinizde bir başka odaya götürebilirsiniz. Bu sayede, nerede olursanız olun, kızartılan yiyeceğin hazır olduğunu belirten sesli sinyali duyabileceksiniz.

- ▶ İstenilen kızartma süresini ayarladıktan sonra, zamanlayıcının sağ kısmını kendinize doğru çekerek çıkartabilirsiniz (şek. 11).
- ▶ Zamanlayıcı, kızartılan yiyeceğin hazır olduğunu belirtmek için sesli sinyal verdiğinde, fritöze dönebilir ve zamanlayıcıyı tekrar fritözün içine itebilirsiniz.

#### Kızartma sonrasında

**1** Sapı tutarak, sepeti en yüksek konumuna getirin, örn. süzülme pozisyonuna (şek. 12).

**2** Kapağı, kaldırma düğmesini çekerek kaldırın (şek. 13).

Sıcak buhara dikkat edin.

**3** Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.

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

**4** Sadece HD6123 modelinde: Açma/kapama düğmesiyle fritözü kapatın (şek. 14).

Açma/kapama düğmesindeki pilot ışık sönecektir.

**5** Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

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

- ▶ Eğer fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.
- ▶ Eğer fritözde katı yağ varsa, katılaştırmış yağı fritözün içinde bırakın ve fritözü içerisindeki katı yağla saklayın (bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Sıvı ve katı yağlar' bölümü).

#### Temizleme

Sıvı veya katı yağın yeterince soğumasını bekleyin.

#### Yağ değiştirme

Sıvı ve katı yağlar yararlı özelliklerini çok çabuk kaybettiklerinden, sıvı veya katı yağı düzenli olarak değiştirmelisiniz. Bunu yapmak için, aşağıdaki talimatları takip edin:

- ▶ Eğer fritözü çoğunlukla patates kızartması yapmak için kullanıyorsanız ve her kullanımdan sonra yağı süzüyorsanız, yağı değiştirmeden 10-12 sefer kullanabilirsiniz.
- ▶ Eğer fritözü protein açısından zengin yiyecekler (et veya balık gibi) kızartmak için kullanıyorsanız, yağı daha sık değiştirmelisiniz.
- ▶ Aynı yağı 6 aydan daha fazla kullanmayın ve her zaman ambalaj üzerindeki talimatları takip edin.
- ▶ Kullanılmış yağa kesinlikle taze yeni yağ eklemeyin.
- ▶ Isıtıldığında yağ köpürmeye başlarsa, ağır bir koku veya tat verirse veya koyulaşır ve/veya ağdalaşırsa yağı değiştirin.

#### Kullanılmış yağın çöpe atılması

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

Fritözü parçalarına ayırmak

---

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

- 1** Kapağı açmak için, kapak açma koluna basarak kapağı kaldırın.
- 2** Daha sonra cihazın kapağını kaldırın.
- 3** Su kasesini kaldırın.
- 4** Kızartma sepetini fritözden çıkartın ve yağı boşaltın.
- 5** Ana gövdeyi nemli bir bezle (biraz bulaşık deterjanı katarak) ve/veya mutfak beziyle temizleyin.
- 6** İç kapı sıcak suyla ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın.  
Fritözün ana gövdesini tamamen fritöze batırmayın.
- 7** Kapağı, su tepsisini ve kızartma sepetini sıcak su içinde biraz bulaşık deterjanı katarak veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- 8** Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulayın.

Yağ tutmayan filtrenin temizlenmesi

---

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

Bulaşık makinesinde yıkanabilen parçalar

---

- Yağ tutmayan filtreli kapak
- Sepet
- Su kasesi

**Kızartma ipuçları**

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

Ev yapımı patates kızartması

---

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

- 1** Sert patatesler kullanın ve bunları çubuk şeklinde kesin.  
Çubukları soğuk suya batırın. Bu sayede kızartma sırasında birbirlerine yapışmazlar.  
► Çubukları iyice kurulayın.
- 2** Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika , ikincide 190°C ısıda 3-4 dakika .
- 3** İkinci kızartma seansına başlamadan önce, ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın.

Donmuş yiyecekler

---

Donmuş patatesler zaten önceden pişirilmiştirlerdir, bu nedenle ambalajların üzerindeki talimatlar doğrultusunda sadece bir kere kızartmanız yetecektir.

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

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Kızartmadan önce dondurulmuş yiyeceklerin, oda sıcaklığında çözülmelerini bekleyin.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzunu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Kullanım talimatlarında veya yiyeceğin ambalajında belirtilen kızartma ısısını seçin. Eğer böyle bir talimat yoksa, ısıyı 190°C olarak ayarlayın.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

### İstenmeyen kokulardan kurtulma

Belirli türdeki yiyecekler, özellikle balık, yağa istenmeyen bir koku verebilir.Yağın kokusunu gidermek için:

- 1** Yağı 160°C ısıya ısıtın.
- 2** Yağın içine 2 ince dilim ekmekek veya birkaç tutam maydonoz atın.
- 3** Köpükler kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydonozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.
- 4** Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

### Saklama

- 1** Tüm parçaları fritözün üzerine/içine koyun ve kapağı kapatın.
- 2** Kordonu sarın ve saklama haznesine ve fişi fiş sabitleme yuvasına yerleştirin.
- 3** Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

### Çevre

Pilin atılması (sadece HD6123 modeli)

Cihazı çöpe atmadan önce, zamanlayıcının pilini çıkartın.

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

### Garanti ve servis

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

## Sorun giderme

Problem	Olası neden	Çözüm
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatları içerisindeki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Belirtilen miktardan daha fazla yiyeceği kesinlikle bir seferde kızartmayın.
	Yağ yeterince ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Sigortayı değiştirmek için, Philips bayiinize veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezine başvurun.
Fritöz istenmeyen ağır bir koku çıkartıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazelikliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya sıvı yağ kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak doğru şekilde kapatılmamış olabilir.	Kapağın doğru şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Kapağın içindeki conta halkası kirlenmiş veya aşınmış.	Eğer conta kirliyse, kapağı sıcak sabunlu su ile veya bulaşık makinesinde temizleyin. Eğer kapak aşınmışsa, contanın değiştirilmesi için Philips satıcınıza veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezine başvurun.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağı, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir seferde, tabloda önerilenden fazla yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	İyi kalitede kızartma yağı veya sıvı yağ kullanın. İki farklı çeşit yağı kesinlikle birbirine karıştırmayın.

Problem	Olası neden	Çözüm
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.

### Hazırlama süreleri ve ısı ayarları

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

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

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

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

## 产品介绍

尊敬的顾客，恭喜您购买了全新的飞利浦 Comfort Plus 电炸锅。这款全新的电炸锅可以使您安全轻松地炸制各种食物。

### 一般说明

- A 盖子
- B 冷凝水托盘
- C 炸篮
- D 温度控制
- E 指示灯
- F 盖子释放杆
- G 电源线
- H 电线存储格
- I 可拆卸的计时器（仅限于 HD6123）
- J 开关（仅限于 HD6123）

### 重要事项

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，同时妥善保管以备将来参考。

- 在接通电源以前，应先检查本装置上所标明的电压是否与您家中所用的电压相符。
- 本产品只能连接到带有接地线的电源插座。
- 初次使用产品前，请彻底清洁电炸锅的可拆卸部分。（请参阅清洁部分）。确保油炸锅所有的部分都已彻底干燥，然后再放入油或液体油脂。
- 切勿将带内锅的外壳浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。外壳只能用湿布和某些洗涤剂清洗。
- 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。确保油位始终在电炸锅内侧的两个指示刻度之间。
- 油炸时通过滤网会释放出热蒸汽。注意手和脸要与蒸汽保持一定的安全距离。在打开盖子时也要小心热蒸汽。
- 使用时要尽量放在儿童触摸不到的位置。切勿将电源线悬挂在放置电炸锅的桌子或工作台的边缘。
- 本产品仅限家庭使用。如果使用不当、用于（半）专业用途或使用方法与使用说明不符，则保修将失效，而且飞利浦对由此导致的损坏不承担任何责任。
- 请勿使用本产品油炸亚洲年糕（或类似食品），因为这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。
- 如果产品的任何部件损坏，为了避免发生危险，损坏的部件必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心进行更换。（参阅保修与服务一节）。

### 安全断电保护装置

本产品配有安全断电保护装置，在产品过热时可以切断电源。在电炸锅中没有足够的油或油脂，或者大块的固体油脂融化时，会阻碍加热元件释放热量，从而导致产品过热。

- 如果自动安全断电保护装置使产品的电源切断，请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系。



## 使用前的准备

### 油与油脂

#### 切勿将不同类型的油或油脂混合使用。

- 1 如果想使用新的油脂块，应先将其放在普通煎锅内，在低温下使其慢慢熔化。
- 2 将溶化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3 将电炸锅与剩下的重新凝固的油脂一起在室温下存放。  
如果油脂温度太低，再次融化时就可能会产生飞溅。
- 4 用叉子在重新凝固的油脂上打一些孔可避免这种情况出现。

## 使用产品

### 炸制食物

#### 注意：油炸时热蒸汽会从盖子的滤网中溢出。

- 1 将电炸锅置于水平、平稳而且儿童接触不到的台面上。

#### 如果要炸锅放在炊具上，请确保炊具的振铃已经关闭。

- 2 将油、液体油脂或融化的固体油脂倒入电炸锅中，使油位达到内锅内侧的顶部刻度标记处。（请参阅使用前的准备中的油与油脂部分关于如何使用固体油脂的说明）。

	油	固体油脂
最少	2 升	1700 克
最多	2.3 升	2000 克

- 3 从电线存储格中全部取出电源线，然后将插头插入插座。

#### 确保电源线未与产品的发热部分接触。

- 4 仅限于 HD 6123 - 使用开/关按钮打开油炸锅电源。  
开/关按钮上的指示灯亮起。

- 5 将温度控制设定到所需的温度（160、170、180 或 190 °C）。  
当电炸锅加热时，指示灯反复几次熄灭点亮。如果指示灯熄灭一段时间，则表明油与油脂已达到预定温度。

油或油脂会在 10 到 15 分钟内被加热到预定温度。

关于如何选择预定温度可参照油炸食物包装袋上的说明或参照本使用说明书上的表格。

炸完一批食物后，指示灯也会亮起。等到指示灯熄灭一段时间后再炸下一批食物。

- ▶ 加热时可炸篮留在电炸锅中。

- 6 按下释放杆即可打开盖子。盖子将会自动打开。

- 7 提起手柄将炸篮提到最高位置。

- 8 从炸锅中取出炸篮。将要炸的食物放入篮中。

- ▶ 为获得最佳油炸效果，建议油炸的食物量不要超过下面提到的最大量。

	家制法国薯条	冷冻家制法国薯条
最大量	1000 克	800 克
推荐的最终达到最佳效果的数量	600 克	450 克

**9** 小心的将炸篮放入电炸锅，注意不要浸入油或油脂。

**10** 合上盖子。

**11** 仅针对 HD6123 - 设置所需的油炸时间（参阅本章计时器部分）。不设置计时器也可使用电炸锅。

**12** 按下炸篮手柄上的释放按钮，并小心地将炸篮降到最低位置。

- ▶ 为了最终得到最佳的炸制效果，须严格按照要炸的食物包装袋上标明或使用说明的表格中提到的准备时间来操作。
- ▶ 为了全部达到金黄色的炸制效果，在炸制过程中，可将炸篮从油(或油脂)中提起数次，并轻轻摇动篮中的食物。

## 特性

### 蓄水盘

本产品配有一个蓄水盘。

油炸时盖子内部会产生冷凝水。当打开盖子时，冷凝水将被收集在蓄水盘中而不会流到工作台上。

- 1** 使用后将蓄水盘中的水倒空。
- ▶ 必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。
  - ▶ 取下盖子。
  - ▶ 取下水盘，将水倒入水池中。

### 计时器 - 仅限于 HD6123

HD6123 型配有一个可拆卸的数字计时器。

## 计时器指示炸制时间已到，但不会关闭电炸锅的电源。

**1** 设置计时器。

- ▶ 按下计时器按钮设定炸制分钟数。该设定时间显示在显示屏上。
- ▶ 按住按钮可快速增加分钟数。达到所需炸制时间后立刻松开按钮。
- ▶ 最长时间可设置为 99 分钟。
- ▶ 设定油炸时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
- ▶ 计时器进行倒计时的过程中，显示器闪烁显示剩余炸制时间。最后一分钟以秒的方式显示。
- ▶ 如果预设时间不正确，在计时器开始倒计时的时候（即时间开始闪烁时）按住计时器按钮 2 秒钟即可删除错误时间。按住按钮直至显示屏出现 00，便可以开始设置正确的炸制时间。
- ▶ 预设时间到时会发出声音信号。10 秒后会重复该信号。按下计时器按钮即可禁止该声音信号。

**2** 计时器的拆卸

数字计时器是可拆卸的，因此可以把计时器随身携带到其它房间。这样在任何地方都能听到表示食物已经炸好的声音信号。

- ▶ 设定好所需的炸制时间后，就可以拆下计时器，拆卸时将面向您的右侧部分向外拉。

- ▶ 计时器发出声音信号即表明食物已炸好，您可以回到电炸锅旁，将计时器重新推回到电炸锅上。

## 炸制结束后

---

**1** 抬起手柄将炸篮提到最高位置，即排放位置。

**2** 按下盖子释放杆即可打开盖子。

### **当心热蒸汽。**

**3** 小心地将炸篮从锅内取出。

- ▶ 必要时在电炸锅上方晃动炸篮以去除多余的油或油脂。将炸好的食物放在垫有可吸附油脂的纸(如厨房用纸巾等)的碗或滤器内。

**4** 仅限于 HD6123：使用开/关按钮关闭油炸锅的电源。  
开关按钮上的指示灯熄灭。

**5** 使用后请拔下电源插头。

## **请等待油或油脂完全冷却后再移动电炸锅，完全冷却大概需要 30 分钟。**

- ▶ 如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或油脂，将它存放在密封良好的容器里，而且最好保存在冰箱或凉爽的地方。透过细密的滤网向瓶中注入油或油脂，这样可以去除食物残渣。先取出炸篮再倒空内锅。
- ▶ 如果电炸锅中有固体油脂，让油脂在电炸锅中凝结起来，然后再与残留的油脂一起存放（请参阅使用前的准备章节中的油与油脂部分）。

## 清洗

### **必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。**

#### 更换油或油脂

---

因为油和油脂很快会失去优良特性，所以应该定期更换油或油脂。请遵照下面的使用说明进行更换。

- ▶ 如果您的电炸锅主要用于炸制法国薯条，而且每次用完后都将油或油脂过滤干净，那么该油或油脂重复使用 10 至 12 次以后才需更换新油。
- ▶ 如果您用电炸锅炸制富含蛋白质的食物(如鱼或肉)，则需经常更换油或油脂。
- ▶ 切勿使用同一种油超过 6 个月，并必须遵守油或油脂包装上的使用说明。
- ▶ 切勿在已用过的油或油脂里加入新的油或油脂。
- ▶ 如果油或油脂在加热时开始冒泡，或有很浓的气味或味道，或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

#### 废油或废油脂的处理

将使用过的油或液体油脂倒入原来的（可重新密封的）容器中。可以让用过的固体油脂在电炸锅中凝结（取出炸篮），然后用刮铲将其从电炸锅中铲出并包入报纸中。如果可能的话，可以将容器或报纸放入不可堆肥类的垃圾箱中（不是可堆肥类的垃圾箱），或按照所在国的相关规定处理。

## 拆卸电炸锅

---

**请勿用有腐蚀性的（液体）清洁剂或材料(如洗刷擦等)来清洗本产品。**

- 1 按下盖子的释放杆可打开上盖，然后拆下盖子。
- 2 将盖子从锅体上取下。
- 3 取下蓄水盘。
- 4 从电炸锅中取出炸篮，倒掉油或油脂。
- 5 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。

6 用热水和洗涤液清洗内锅。

**切勿将电炸锅的整个外壳浸入水中。**

- 7 在含有洗涤液的热热水或洗碗机中清洗上盖、蓄水盘和炸篮。
- 8 用清水冲洗部件，然后使其彻底干燥。

## 清洁永久性防油滤网

---

带有永久性防油滤网的盖子可在洗碗机或含洗涤液的热热水中进行彻底清洗。

## 不能用洗碗机清洗的部件

---

- 带永久性防油滤网的盖子
- 炸篮
- 蓄水盘

## 炸制方法提示

有关准备时间和油炸温度的概述，请参阅本使用说明末尾的表格。

## 家制法国薯条

---

按照下面的方法您可炸出美味松脆的薯条：

- 1 选用坚实的马铃薯，切成细条。  
用冷水冲洗，这样做可防止薯条在油炸时互相粘在一起。
  - ▶ 使薯条彻底干燥。
- 2 薯条要炸两次：第一次温度为160°C，时间为4-6分钟；第二次温度为190°C，时间为3-6分钟。
- 3 第二次炸制之前，将自制薯条放入碗中摇动。

## 冷冻食物

---

冷冻炸薯条已预先煮熟，因此您只需按照食物包装上的说明将其油炸一次即可。

从冰箱取出的食物(-16到-18°C)放入油或油脂中会使油或油脂大量冷却。由于食物并不立刻萎缩，所以可能会吸收很多油或油脂。

请采取下列步骤以避免这种情况的发生：

- 油炸前尽可能在室温下解冻冷冻食品：
- 仔细抖落掉尽可能多的冰和水，然后轻拍要油炸的食物，直至其变得足够干燥。
- 不要一次炸太多食物（请参阅有关准备时间和油炸温度的表格）。
- 选择本使用说明的表格或食物包装袋中标明的油炸温度。如果没有任何说明，请选择温度 190°C。
- 轻轻将食物放入油或油脂中，因为冷冻食品可能会使高温的油或油脂产生大量泡沫。

## 除去怪味

---

某些食物（尤其是鱼）会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除味的方法：

- 1 将油或油脂加热至 160°C。
- 2 将两片薄面包或一些西洋芹菜放到油中。
- 3 等到无泡沫冒出时，用刮勺将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。
- 4 此时的油或油脂就没有异味了。

## 存放

- 1 将所有部件装回电炸锅内，并盖好盖子。
- 2 卷起电线，将其放回存储格中并将插头放入插头固定装置中。
- 3 用双手握住电炸锅底部的手柄，将电炸锅提起。。

## 环保

### 电池的处理（仅限型号 HD6123）。

---

弃置产品前应先取下计时器的电池。

- 1 用一把小平头螺丝刀拆开盖子。
- 2 取出电池。请勿将电池与普通生活垃圾一同丢弃，而应将其送到正式的回收点。

## 保修与服务

如果您需要有关的信息或服务，或者如果遇到问题，请浏览飞利浦网页：

[www.philips.com](http://www.philips.com) 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的经销商或与飞利浦家庭小电器服务中心联系。

## 故障排除

问题	可能的原因	解决办法
炸出的食物不是金黄色和/或不酥脆。	选定的油温太低和/或油炸时间不够。	在食物包装或本使用说明书的表格中查看选择的油温和/或时间是否正确。将温度控制旋钮调到适当的温度上。
	炸篮里的食物太多。	一次炸制的食物量不要超过表格中标明的数量。
电炸锅发出一股很浓的异味。	油或油脂的温度不够。	温度控制保险丝可能已经烧断，致使安全断电保护装置切断产品的电源。请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系，让其为您更换保险丝。
	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤液的热水和洗碗机清洗盖子和滤网。
蒸汽从滤网以外的地方溢出。	油或油脂已经变质。	更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长保鲜时间。
	所用的该类油或油脂不适合需要长时间炸制的食品。	使用优质的油或液体油脂。不可将两种不同的油或油脂混合使用。
永久性防油滤网上的油污过多。	盖子没有盖好。	查看盖子是否盖好。
	环绕盖子内部金属部分的密封圈太脏或磨损。	拆下盖子并用含有洗涤液的热水和洗碗机清洗盖子与滤网。 如果密封圈太脏，用含有洗涤液的热水和洗碗机清洗盖子。如果密封圈已磨损，请与飞利浦供应商或飞利浦授权的服务中心联系，让他们为您更换密封圈。
炸制过程中油或油脂会从电炸锅的边缘溢出。	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂不超过最大 (MAX) 容量刻度。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物，并按照本使用说明书上的说明炸制食物。
炸制过程中油或油脂起泡剧烈。	炸篮里食物太多。	一次炸制的食物不要超过表格中标明的数量。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物。
永久性防油滤网上的油污过多。	所用的该类油或油脂不适合需要长时间炸制的食品。	使用优质的油或液体油脂。不可将两种不同的油或油脂混合使用。
	未正确清洗内锅。	请按照使用说明清洗内锅。

## 准备时间与油温设定

下表表明一种食品一次最多可准备多少以及应该选择哪种油温和准备时间。如食品包装上的标示与此附表上的标示有所不同，应以食品包装上的标示为准。  
\*)还可参阅炸制方法提示来进行家制法国薯条的准备。

温度	食品类型	建议的每批食物数量。	新鲜或（部分）解冻食品的炸制时间（分钟）	冷冻食品的炸制时间（分钟）
160°C	家制法国薯条*) 第一遍炸制	600g	4-6（在此说明表格中，第二遍炸制可以达到 190°C）	-
	鲜鱼	450g	5-7	-
170°C	鸡（鸡腿）	3-5 块	12-15	15-20
	奶酪丸子	5 个	4-5	6-7
	小薯泥煎饼	4 个	3-4	4-5
	蔬菜煎饼（蘑菇或花椰菜）	8-10 个	2-3	-
180°C	中式春卷	2-3 条	6-7	10-12
	越南春卷	5-6 条	5-6	8-10
	炸鸡块	8-10 个	3-4	4-5
	小点心	8-10 个	3-4	4-5
	肉丸（小）	8-10 个	3-4	4-5
	贻贝	12-15 只	2-3	3-4
	虾	8-10 个	3-4	4-5
	苹果煎饼	5 个	3-4	4-5
190°C	家制法国薯条*) 第二遍炸制	600 克	3-4	-
	冷冻法国薯条	450 克	-	5-6
	薯片（非常薄的薯片）	600 克	3-4	-
	茄子（切片）	600 克	3-4	-
	马铃薯丸子	4-5 个	4-5	6-7
	面圈	3-4 个	5-6	-
	卡门培尔奶酪(裹面包屑)	2-4 个	2-3	-
	维也纳牛仔柳	2 份	3-4	-

## 前言

親愛的消費者，恭喜您購買新的飛利浦 Comfort Plus 油炸鍋；這台新型的油炸鍋可讓您安全與輕鬆的油炸各式各樣的食物。

## 說明

- A 鍋蓋
- B 集水盒
- C 油炸籃
- D 溫度控制
- E 警示燈
- F 鍋蓋開關桿
- G 電源線
- H 電源線收納隔間
- I 可卸式計時器 (僅限HD6123)
- J On/Off 開關 (僅限HD6123)

## 重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- 插電之前，請先確認該產品上所標示的電壓，是否與您家中所使用的電壓相符。
- 只將產品连接到有接地的牆壁插座。
- 第一次使用本產品前，請先將各個油炸鍋零件徹底的清洗乾淨（請參閱「清理」）。將食油或油脂倒入油炸鍋前，請先確定所有的零件都已經完全乾燥。
- 切勿將附有內鍋的油炸槽浸泡在水中，或是放在水龍頭下沖洗；只能使用濕抹布和一些清潔劑清理油炸槽。
- 在加入食油或油脂前，不要開啓本產品。確認油炸鍋內的油永遠保持在內鍋內側的兩個刻度之間。
- 油炸時，過濾器會將產生的熱蒸氣排出，因此請將您的手、臉與蒸氣保持安全距離。打開鍋蓋時，也應該小心避開熱蒸氣。
- 使用時，不要讓兒童碰觸到本產品。將本產品放在桌上或流理檯時，請勿讓電源線懸吊在桌邊或流理檯側邊。
- 本產品僅適合家用。如果不當使用本產品、用於專業（或半專業）用途、或未依照說明使用，則保固將無效，飛利浦對所產生的損害亦概不負責。
- 不要使用此產品油炸亞洲米製糕點（或類似的食物），如此可能會導致嚴重的潑濺或劇烈的食油或油脂泡沫。
- 如果本產品有任何零件損壞，應由飛利浦或飛利浦授權的服務中心修理，以避免發生危險（請參閱「保固與服務」）。

## 安全斷電裝置

本產品配有安全斷電裝置，當產品過熱時便會斷電。如果油炸鍋內沒有足夠的食油或油脂，或者是在鍋內融化塊狀固態油脂，則會使得加熱元件無法散熱，產品因此過熱。

- 如果本產品被安全斷電裝置關閉，請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心處理。

## 準備使用

### 食油和油脂

**切勿將不同種類的食油和油脂混合使用！**



- 1 如果您要使用新的油脂塊，請先在一般的鍋內以小火將油脂塊慢慢加熱融化。
- 2 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 3 請將油炸鍋連同凝固油脂一起放在室溫下貯藏。  
如果油脂變冷了，再次融化油脂時可能會產生噴濺。
- 4 使用叉子在再凝固的油脂上戳洞，以避免噴濺。

## 使用本產品

### 油炸

請小心：油炸時所產生的熱蒸氣會從鍋蓋上的過濾器排出。

- 1 請將本產品放在水平、平坦、穩固且兒童無法接觸到的平面上。  
如果您要將油炸鍋放在爐子上，請確定已將爐子的警鈴關閉。
- 2 將食油、液態油脂或融化的固態油脂倒入乾的油炸鍋內，最多可達內鍋內側的上刻度處（請參閱「準備使用」中，「油和油脂」段落內固態脂肪使用方式的說明）。

	油	固態脂肪
分鐘	2 公升	1700 公克
最大	2.3 公升	2000 公克

- 3 將電源線整個從電源線收納隔間內取出，並將插頭插入牆壁插座中。  
確認電源線沒有接觸到產品的熱零件。
- 4 僅限 HD6123 - 使用 On/Off 開關開啓油炸鍋電源。  
On/Off 開關內的警示燈會亮起。
- 5 將溫度控制設定成需要的溫度（160、170、180 或 190°C）。  
油炸鍋加熱時，警示燈會閃爍數次。當警示燈熄滅後不再亮起，表示食油或油脂已達到設定的溫度。  
食油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。  
有關選擇溫度的資訊，請查看要油炸食物的包裝或本使用說明內的相關表格。  
在第一輪油炸後，警示燈會亮起；在進行下一輪油炸前，請先靜待警示燈熄滅。
  - ▶ 油炸鍋加熱時，可將油炸籃放在油炸鍋內。
- 6 按下鍋蓋開關桿將鍋蓋打開；蓋子會自動打開。
- 7 提起握把，將油炸籃升起至最高的位置。
- 8 從油炸鍋中取出油炸籃，將要油炸的食物放入油炸籃內。
- 9 若要讓食物有最佳的油炸效果，我們建議您油炸時不要超過以下所列的最大油炸量。

	自製薯條	冷凍薯條
最大油炸量	1000 公克	800 公克
最佳油炸品的建議量	600 公克	450 公克

- 9 小心將油炸籃放入油炸鍋中，但不用降低至食油或油脂中。
- 10 關上鍋蓋。
- 11 僅限 HD6123 - 設定需要的油炸時間（請參閱本章的「計時器」）。  
使用油炸鍋時也可以不設定計時器。

**12** 按下油炸籃握把的釋放按鈕，小心將油炸籃降低至最低的位置。

- ▶ 若要讓食物有最佳的油炸效果，請遵守要油炸食物包裝上說明的油炸時間、或本使用說明內相關表格提及的油炸時間。
- ▶ 若要讓食物油炸到表面呈相同的金黃色，請在油炸時將油炸籃舉離食油或油脂數次，並輕輕的搖晃油炸物。

## 特色

---

### 集水盒

本產品配有集水盒。

油炸時，鍋蓋上會有水氣凝結；當您打開鍋蓋時，這些凝結的水會收集到集水盒中，而不會滴落在流理檯上。

**1** 使用完畢後，請將集水盒內的水倒光。

- ▶ 等到食油或油脂完全冷卻。
- ▶ 打開鍋蓋。
- ▶ 取出集水盒，並將水倒入水槽內。

### 計時器 – 僅限 HD6123

HD6123 機型配有可卸式數字計時器。

計時器會顯示油炸時間結束，但「不會」關閉炸鍋。

**1** 設定計時器

- ▶ 按下計時器按鈕，以分鐘為單位設定油炸時間。設定的時間會在顯示於螢幕上。
- ▶ 按住按鈕不放，可快速向前設定時間；當到達需要的油炸時間時，放開按鈕。
- ▶ 最長時間為 99 分鐘。
- ▶ 設定好油炸時間幾秒鐘後，計時器會開始計時。
- ▶ 計時器會開始倒數計時，剩下的時間會在螢幕上閃爍。最後一分鐘會以秒顯示。
- ▶ 如果原先設定的油炸時間不正確，當計時器開始倒數時（也就是時間開始閃爍時）按住計時器按鈕約 2 秒，便可清除原先的設定；按住按鈕不放，直到顯示器出現 '00' 為止。現在您可以設定正確的油炸時間了。
- ▶ 當設定時間到時，您會聽到一個聲音信號；10 秒後聲音信號會再度響起。您可以按下計時器按鈕讓聲音信號停止。

**2** 拆下計時器

數字計時器可被拆卸下，讓您可以將計時器拿到另一個房間，如此一來不管您身在何處，您都可以聽到聲音信號告訴您食物已炸好了。

- ▶ 在設定需要的油炸時間後，將計時器的右側朝您的方向拉起，便可以拆下計時器。
- ▶ 當計時器發出聲音信號告訴您食物已經炸好時，將計時器放回油炸鍋上並推一下，便可以裝上計時器。

## 油炸之後

---

**1** 提起握把將油炸籃升到最高的位置，也就是瀝油的位置。

**2** 按下鍋蓋開關桿將鍋蓋打開。

請留意熱蒸氣。

**3** 小心地將油炸籃從油炸鍋中取出。

- ▶ 如有需要，在油炸鍋上晃動油炸籃以除去多餘的油脂。將油炸的食物放在舖上吸油紙（例如廚房紙巾）的碗內或過濾容器上。

**4** 僅限 HD6123 - 使用 On/Off 開關開啓油炸鍋電源。  
On/Off 開關內的警示燈會熄滅。

**5** 本產品使用後記得要拔出插頭。

在食油或油脂完全冷卻（約需 30 分鐘）之前，請勿移動油炸鍋。

- ▶ 如果您不常使用油炸鍋，我們建議您將食油或液態油脂倒出並儲存在密封的容器內，最好是放在冰箱或是陰涼的地方保存。將食油或油脂經過細篩倒入容器中，以便濾掉食物殘渣。將內鍋中的食油或油脂倒出之前，請先拿出油炸籃。
- ▶ 如果油炸鍋內有固態油脂，讓油脂在油炸鍋內凝固，將油炸鍋連同油脂一起貯藏（請參閱「準備使用」章的「食油和油脂」）。

## 清理

等到食油或油脂完全冷卻。

### 更換食油或油脂

因為食油或油脂很快地便會失去它的氣味，您應該經常更換食油或油脂。若要更換，請參閱下列的說明：

- ▶ 如果您大部份是使用油炸鍋來炸薯條，而且每次使用後都會以篩子過濾食油或油脂，則這些油或油脂可重複使用 10 到 12 次後，才需要更換。
- ▶ 如果您使用油炸鍋來準備富含蛋白質的食物（如肉或魚），您應該更經常更換食油或油脂。
- ▶ 請勿使用同樣的油超過 6 個月以上，請遵守包裝上的說明。
- ▶ 不要將新鮮的食油或油脂加入已使用過的食油或油脂中。
- ▶ 食油或油脂在加熱時開始產生泡沫、有強烈的氣味、或顏色變暗和/或濃稠時，請更換食油或油脂。

### 丟棄已使用過的食油或油脂

將已使用過的食油或油脂倒回原來的（可再密封的）容器內。您可以將已用過的固態油脂放在油炸鍋中（但不放入油炸籃）凝固，之後再利用抹刀挖出來，以報紙包裹後丟棄。如果可以的話，您可以將容器或報紙丟在非可堆肥化廢棄物垃圾桶中（不要放在可堆肥化廢棄物垃圾桶）或依貴國規定丟棄。

### 拆卸油炸鍋

切勿使用任何研磨性（液態）清潔劑或材料（例如菜瓜布）來清理本產品。

**1** 若要拆除鍋蓋，請先按鍋蓋開關桿將鍋蓋打開。

**2** 提起鍋蓋，讓鍋蓋與油炸鍋分開。

**3** 取出集水盒。

**4** 從油炸鍋內取出油炸籃，倒出食油或油脂。

**5** 以濕布（加上少許清潔劑）和/或廚房紙巾清理油炸槽。

**6** 以熱水加上一些清潔劑清理內鍋。

不要將整個油炸鍋浸入水中。

**7** 以熱水加上一些清潔劑來清洗鍋蓋、集水盒與油炸籃，或是放在洗碗機內清洗。

- 8 使用乾淨的水沖洗零件，之後再將零件徹底的乾燥。

## 清理永久抗油的過濾器

---

使用洗碗機或是加入清潔劑的熱水清洗附有永久抗油過濾器的鍋蓋。

### 可使用洗碗機清洗的零件

---

- 附有永久抗油過濾器的鍋蓋
- 油炸籃
- 集水盒

## 油炸秘訣

如需油炸時間與油炸溫度的說明，請參閱在本使用說明結尾處的表格。

### 自製薯條

---

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

- 1 挑選結實的馬鈴薯，並切成條狀。

用冷水清洗薯條，讓薯條在油炸時不會黏在一起。

- ▶ 徹底乾燥這些薯條。

- 2 將薯條油炸兩次：第一輪在 160°C 的溫度下油炸 4-6 分鐘，第二輪在 190°C 的溫度下油炸 3-4 分鐘。

- 3 在開始第二輪油炸前，將薯條放在碗中搖晃。

### 冷凍食物

---

冷凍的薯條已預先煮過，因此您只要依據包裝上的說明油炸一次即可。

從冷凍庫（溫度約為 -16 到 -18°C 之間）內取出的食物浸入食油或油脂內時，會使溫度下降。由於食物並沒有立即的被炸透，因此可能會吸入過多的食油或油脂。

採用下列的方法避免：

- 在油炸前，讓冷凍食物在室溫解凍。
- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 一次不要油炸大量的食物（請參考油炸時間和油炸溫度的表格）。
- 選擇使用說明中的表格或是油炸食物包裝上所列出的油炸溫度；如果皆未說明，請選擇 190°C 的溫度。
- 將食物小心放入食油或油脂中，因為冷凍食物會導致食油或油脂劇烈產生泡沫。

### 去除異味

---

某些食物（尤其是魚）會讓食油或油脂產生異味。若要去除食油或油脂中的異味：

- 1 將食油或油脂加熱到 160°C 的溫度。
- 2 使用抹刀將兩小塊的麵包或是一些西洋芹的嫩芽放入油中。
- 3 靜待到不再產生泡泡為止，然後使用抹刀將麵包或西洋芹撈起。
- 4 現在的食油或油脂不再有異味。

## 貯藏

- 1 將所有的零件放到/入油炸鍋中並關上鍋蓋。
- 2 將電源線捲起，放入收納隔間內，將插頭插入插頭固定座內。
- 3 握住握把抬起油炸鍋。

## 環境

### 處理電池（僅限HD6123）。

---

丟棄本產品前，請先拆下計時器的電池。

- 1 使用小型的平頭螺絲起子打開後蓋。
- 2 拆下電池。請與將電池與一般的家庭廢棄物一起丟棄，將電池交由回收收集點處理。

## 保固與服務

如果您需要任何資訊或有任何問題，請點閱飛利浦公司的網站 [www.philips.com](http://www.philips.com)，或聯絡您所在地國家的「飛利浦顧客諮詢服務中心」（您可以在全球通用的保證卡上找到本公司中心的電話號碼）。如果您的國家沒有「飛利浦顧客諮詢服務中心」，請洽詢當地的飛利浦經銷商，或聯絡飛利浦家電及個人用品公司的服務部門。

## 疑難排解

問題	可能原因	解決方案
油炸的食物沒有金黃的顏色和/或不脆。	選擇的溫度過低和/或食物油炸的時間不夠長。	檢查食物的包裝或是使用說明中的表格，確定您選擇的油炸時間和溫度是否正確。將溫度控制設定在正確的溫度。
	油炸籃中有太多食物。	在同一次油炸中，請勿油炸超過表格內所列的最大油炸量。
	食油或油脂不夠熱	溫度控制的保險絲可能燒斷了，導致安全斷電裝置將本產品的電源關閉。請交由飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心更換保險絲。
油炸鍋產生很濃的怪味。	永久抗油的過濾器被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和過濾器，或放入洗碗機內清洗。
	食油或油脂不再新鮮。	更換食油或油脂。時常用細篩過濾食油或油脂，讓新鮮度能保持較長久。
	使用的食油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的食油或油脂。切勿將兩種不同種類的食油或油脂混合使用。
蒸氣從過濾器以外的地方排出。	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
	永久抗油的過濾器被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和過濾器，或放入洗碗機內清洗。
	鍋蓋內側金屬週圍的密封環已經髒了或損壞。	如果密封環髒了，以熱水加上一些清潔劑清洗鍋蓋，或使用洗碗機清洗。如果鍋蓋損壞了，請交由飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心更換密封環。
油炸時，食油或油脂噴濺到油炸鍋邊緣。	油炸鍋內有太多食油或油脂。	確認油炸鍋內的食油或油脂沒有超過最大容量。
	食物含太多水分。	開始油炸食物之前先徹底乾燥食物，依照本使用說明油炸食物。
	油炸籃中有太多食物。	一次所油炸的食物量不要超過表格中列出的量。
油炸時，食油或油脂劇烈產生泡沫。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
	使用的食油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的食油或油脂。切勿將兩種不同種類的食油或油脂混合使用。
	內鍋沒有正確清理。	依照這些使用說明清理內鍋。

## 準備時間和溫度設定

下表列出不同類型食物每次的油炸量，以及您應該選擇的油炸時間和油炸溫度。如果油炸食物包裝上的說明與表格的不同，請永遠遵照包裝上的說明。

\*) 另請參閱「油炸祕訣」中自製薯條的油炸方式。

溫度	食物種類	每次油炸的建議量	新鮮或(部份)解凍食物的油炸時間 (單位為分鐘)	冷凍食物的油炸時間 (單位為分鐘)
160°C	自製薯條*) 第一輪油炸	600 克	4-6 (請參閱本表中第二輪油炸說明內的 190°C)	-
	鮮魚	450 克	5-7	-
170°C	雞(腿)	3-5 塊	12-15	15-20
	起司丸	5 塊	4-5	6-7
	小馬鈴薯餅	4 塊	3-4	4-5
	蔬菜油炸餅(香菇、花椰菜)	8-10 塊	2-3	-
180°C	春捲	2-3塊	6-7	10-12
	越式春捲	5-6 塊	5-6	8-10
	雞塊	8-10 塊	3-4	4-5
	小點心	8-10 塊	3-4	4-5
	肉球(小)	8-10 塊	3-4	4-5
	蛤貝	12-15 個	2-3	3-4
	炸斑節蝦	8-10 塊	3-4	4-5
	蘋果派	5 塊	3-4	4-5
190°C	自製薯條*) 第二輪油炸	600 公克	3-4	-
	冷凍薯條	450 公克	-	5-6
	脆片(非常薄的馬鈴薯片)	600 公克	3-4	-
	茄子(薄片)	600 公克	3-4	-
	馬鈴薯塊	4-5 塊	4-5	6-7
	甜甜圈	3-4 塊	5-6	-
	乾酪(裹上麵包粉)	2-4 塊	2-3	-
	維也納肉片	2 片	3-4	-

## 소개

고객 여러분, 필립스 콤포트 플러스 튀김기 신제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 이 새로운 튀김기를 사용하면 모든 종류의 음식을 안전하고 편리하게 조리하실 수 있습니다.

## 제품 설명

- A 뚜껑
- B 물받이
- C 튀김바구니
- D 온도조절기
- E 표시등
- F 뚜껑 열림 버튼
- G 전원코드
- H 전원코드 보관함
- I 착탈식 타이머(HD6123만 해당)
- J 전원 스위치(HD6123만 해당)

## 주의사항

제품을 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- ▶ 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 장소의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 반드시 접지된 벽 콘센트에만 전원 플러그를 끼우십시오.
- ▶ 제품을 처음으로 사용하기 전에, 튀김기의 탈부착 가능한 부품들을 깨끗이 세척하십시오(‘세척’란 참조). 튀김기에 기름이나 패트를 붓기 전에 모든 부품을 완전히 건조시키십시오.
- ▶ 튀김용기와 본체는 절대로 물에 담그거나 직접 수돗물에 세척하지 마십시오. 본체는 반드시 젖은 천에 약간의 세제를 묻혀서 닦으십시오.
- ▶ 기름이나 패트를 넣기 전에 제품의 전원을 켜지 마십시오. 반드시 튀김용기의 안쪽에 표시된 최고치(Max)와 최저치(Min) 사이에 오도록 기름이나 패트를 넣으십시오.
- ▶ 튀김시에는 필터를 통해 뜨거운 증기가 뿜어져 나옵니다. 수증기 배출 후 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오. 뚜껑을 열 때도 뜨거운 수증기를 조심하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 전원 코드가 튀김기를 올려 놓은 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 본 제품을 튀김외에 부적합한 용도로 사용하거나, 다른 상업적 목적으로 사용할 경우 또는 사용설명서의 지침에 맞지 않게 사용할 경우에는 제품에 대한 보증을 받으실 수 없으며, 필립스는 이로 인한 어떤 손해도 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 가래떡, 인절미 (또는 이와 유사한 떡종류)은 튀김중에 기름이 세게 튀거나 기름이나 패트에 심한 거품이 발생할 수 있으므로 본 튀김기로 튀기지 마십시오.
- ▶ 제품의 어느 부위라도 고장이 발생했을 경우에는 반드시 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에 문의하여 수리하십시오(‘품질 보증 및 서비스’란 참조).

## 자동 전원차단 장치

본 제품에는 과열될 경우 자동으로 제품의 전원을 차단하는 자동 전원차단 장치가 장착되어 있습니다. 이 자동 전원차단 장치는 튀김기에 기름 혹은 패트가 충분하지 않거



나 고체형 튀김용 패트가 튀김기에서 완전히 녹았을 경우에 발생할 수 있는 가열장치의 과열 현상을 방지해 줍니다.

- ▶ 자동 전원차단 장치의 작동으로 인해 제품의 전원이 꺼졌을 경우에는 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에 문의하십시오.

## 사용 준비

### 기름 및 패트

절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!

- 1 새 패트 덩어리를 사용하고 싶으면, 미리 일반 팬에서 약한 불로 패트를 천천히 녹여 주십시오.
- 2 녹은 패트를 조심스럽게 튀김기에 부으십시오.
- 3 패트가 다시 굳으면 튀김기에서 빼내지 말고 튀김기와 함께 실온에서 보관하십시오.

패트가 너무 차가우면 녹을 때 튀 수도 있습니다.

- 4 이것을 예방하기 위해서 포크 등으로 굳어 있는 패트에 구멍을 몇개 뚫어 주십시오.

## 제품 사용

### 튀기기

주의: 튀김시에 뚜껑의 필터에서 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다.

- 1 아이들의 손이 닿지 않는 평평하고, 고르며, 흔들리지 않는 면 위에 튀김기를 올려 놓으십시오.  
쿠커(조리 및 가열기구) 위에 튀김기를 올려 놓고 싶을 때는 쿠커의 스위치를 확실히 끄십시오.
- 2 기름, 액상패트 또는 녹인 고형 패트를 건조된 튀김용기 내부에 표시된 최고치 (Max)까지 넣으십시오(고형 지방 사용 방법은 '사용 준비'란의 '기름 및 패트'란을 참조).

	기름	고형 패트
최소량	2 리터	1,700 그램
최대량	2.3 리터	2,000 그램

- 3 전원코드 보관함에서 전원코드를 꺼내어 완전히 풀어서 접지된 벽 콘센트에 끼우십시오.

전원코드가 제품의 뜨거운 부품에 닿지 않도록 주의하십시오.

- 4 HD 6123만 해당 - 전원 스위치를 사용하여 튀김기를 켜십시오.  
전원 스위치의 표시등이 켜집니다.

- 5 온도 조절기를 원하는 온도(160, 170, 180, 190°C)에 맞추십시오.  
튀김기가 가열되고 있을 때는 표시등이 여러 번 켜졌다 꺼졌다 합니다. 계속 꺼져있으면 기름 또는 패트가 미리 설정한 온도에 도달한 것입니다.

기름 또는 패트는 10~ 15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.

온도 선택 정보는 튀김용 식품의 포장지 또는 본 사용설명서의 관련 표를 참조하십시오.

1회 분량을 튀긴 후에는 표시등도 꺼집니다. 다음 분량을 튀기기 전에 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오.

▶ 기름이나 패트가 가열되는 동안에는 튀김기에 튀김 바구니를 넣어 두셔도 됩니다.

**6** 뚜껑 열림 버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다.

**7** 손잡이를 끝까지 올리고 바구니를 들어 올리십시오.

**8** 튀김기에서 바구니를 꺼내십시오. 튀김바구니에 튀김 재료를 담으십시오.

▶ 음식을 가장 잘 튀기려면 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않는 것이 좋습니다.

	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	1,000 그램	800 그램
권장량	600 그램	450 그램

**9** 바구니가 너무 내려가서 기름이나 패트에 잠기지 않도록 주의하여 튀김기에 바구니를 끼우십시오.

**10** 뚜껑을 닫으십시오.

**11** HD6123만 해당 - 필요한 튀김 시간을 설정하십시오(‘타이머’ 참조). 타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

**12** 튀김바구니 손잡이의 해제 버튼을 누르고 조심스럽게 바구니를 가장 아래 위치까지 내리십시오.

▶ 음식을 가장 잘 튀기려면 튀김용 식품의 포장지에 명시된 조리 시간 또는 본 사용설명서의 관련 표에 수록된 조리 시간을 준수하십시오.

▶ 노릇노릇한 튀김결과를 얻으려면, 튀기는 동안 몇 차례 기름 또는 패트 밖으로 튀김바구니를 들어올려 내용물을 가볍게 흔들어 주십시오.

## 특징

### 물받이

이 제품에는 물받이가 설치되어 있습니다.

튀김시에는 뚜껑 안쪽에 수분이 응축됩니다. 이 수분은 뚜껑을 열 때 물받이로 모이게 되므로 튀김기 안쪽으로 떨어지지 않습니다.

**1** 사용후 물받이 비우기

▶ 기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

▶ 뚜껑을 분리하십시오.

▶ 물받이를 빼내서 고인 물을 싱크대에 버리십시오.

### 타이머 - HD6123만 해당

HD6123에는 착탈식 디지털 타이머가 장착되어 있습니다.

타이머는 튀김 종료시간만 알려주지만 튀김기를 끄지는 않습니다.

**1** 타이머 설정

▶ 타이머 버튼을 누르면 튀김 시간을 분 단위로 설정할 수 있으며 설정 시간은 디스플레이에 표시됩니다.

- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 분 표시가 빠르게 지나갑니다. 원하는 튀김 시간이 되면 버튼을 놓으십시오.
- ▶ 최대 설정 시간은 99분입니다.
- ▶ 튀김 시간을 설정하고 몇 초가 지나면 타이머의 시간이 줄어들기 시작합니다.
- ▶ 타이머의 시간이 줄어들면서 남은 시간이 디스플레이에서 깜박거립니다. 마지막 분은 초로 표시됩니다.
- ▶ 미리 설정한 시간이 맞지 않을 경우, 타이머의 시간이 줄어들기 시작하는 순간(시간 표시가 깜박거리는 순간)에 타이머 버튼을 2초 동안 눌러서 취소할 수 있습니다. 디스플레이에 '00'이 표시될 때까지 버튼을 누르고 있으십시오. 이제 정확한 튀김 시간을 다시 설정할 수 있습니다.
- ▶ 미리 설정한 튀김 시간이 경과하면 신호음이 울리게 됩니다. 10초가 지나면 신호음이 한 번 더 울립니다. 타이머 버튼을 누르면 신호음을 중단시킬 수 있습니다.

## 2 타이머 분리

이 디지털 타이머는 착탈식이므로 다른 장소로 가더라도 가지고 갈 수 있습니다. 따라서, 사용자가 어디에 있더라도 튀김이 끝났다는 신호음을 들을 수 있습니다.

- ▶ 원하는 튀김 시간을 설정한 후, 타이머의 오른쪽을 앞으로 당기면 분리할 수 있습니다.
- ▶ 타이머에서 튀김이 끝났다는 신호음이 들리면 튀김기로 돌아가서 타이머를 다시 부착하십시오.

## 튀김 후

**1** 손잡이를 올려서 튀김바구니가 가장 높은 위치에 고정시켜서 튀김재료에 묻은 기름이 떨어지도록 하십시오.

**2** 기름이 적당히 빠진 후 뚜껑 열림버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오.  
뜨거운 증기에 조심하십시오.

**3** 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오.

- ▶ 기름이나 식용유가 음식물에 너무 많이 묻어 있으면, 튀김기 위에서 바구니를 흔들어서 털어 내십시오. 튀겨진 음식을 키친타올이나, 기름기를 제거하는 종이 가 깔린 그릇 또는 여과기에 담으십시오.

**4** HD 6123만 해당 - 전원 스위치로 튀김기를 끄십시오.  
이 때, 전원 스위치의 표시등이 꺼집니다.

**5** 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

튀김기 안의 기름이나 패트가 충분히 식기 전에는 튀김기를 옮기지 마십시오. 약 30분 정도 기다리십시오.

- ▶ 튀김기를 주기적으로 사용하지 않을 경우에는 기름이나 패트를 빼내서 잘 밀폐되는 병에 넣은 다음 냉장고 또는 다른 시원한 장소에 보관하는 것이 좋습니다. 병에 부을 때는 음식 찌꺼기가 들어가지 않도록 고운 체로 걸러 주십시오. 튀김용기를 비우기 전에 튀김 바구니를 빼내십시오.
- ▶ 튀김기에 고형 패트가 들어있으면 튀김기 안에서 굳도록 한 다음 튀김기와 함께 보관하십시오('사용 준비'란의 '기름 및 패트'란 참조).

## 세척

기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

## 기름 또는 패트의 교환

---

기름이나 패트는 고유 특성이 빨리 사라지므로 기름이나 패트는 주기적으로 교환해야 합니다. 아래 지침에 따르십시오.

- ▶ 튀김기를 주로 감자 튀김을 만들 때 사용할 경우에는 사용후에 기름이나 패트를 체로 걸러서 10~12번 정도 다시 사용한 다음 교환해도 됩니다.
- ▶ 튀김기를 육류나 생선과 같이 프로테인이 풍부한 식품을 요리할 경우에는 보다 자주 기름이나 패트를 교환해야 합니다.
- ▶ 같은 기름은 6개월 이상 사용하지 마시고, 항상 포장지의 지침을 반드시 준수하십시오.
- ▶ 사용한 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 추가로 섞지 마십시오.
- ▶ 기름이나 패트가 가열시에 거품이 발생하기 시작하거나, 역한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환해 주십시오.

## 사용한 기름이나 패트의 폐기

사용한 기름이나 식용유를 원래의 플라스틱 병(다시 밀봉할 수 있는)에 부으십시오. 기름이나 패트가 들어있는 플라스틱 용기는 재활용 식용유 수거함에 버리시기 바랍니다.

## 튀김기 분해

---

제품 청소시에는 어떠한 종류의 연마형 세척제(옹액) 또는 물질(예: 청소용 패드)도 절대로 사용하지 마십시오.

- 1** 뚜껑 열림 버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오.
- 2** 그 다음에 제품에서 뚜껑을 들어올려서 분해하십시오.
- 3** 물받이를 빼내십시오.
- 4** 튀김기에서 튀김 바구니를 빼낸 다음 기름이나 패트를 비우십시오.
- 5** 본체는 젖은 천(세척액을 약간 문힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.
- 6** 안쪽 용기는 뜨거운 물과 약간의 세척액으로 세척하십시오.  
튀김기 본체 전체를 물에 집어넣지 마십시오.
- 7** 뚜껑, 물받이 및 튀김 바구니를 뜨거운 물과 세척액으로 세척하거나 식기 세척기로 세척하십시오.
- 8** 깨끗한 물로 각 부품을 세척한 다음 완전히 건조시키십시오.

## 안티-그리이스 영구필터

---

안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑은 식기 세척기 또는 뜨거운 물과 세제로 완벽히 세척할 수 있습니다.

## 식기 세척기로 세척 가능한 부품

---

- 안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑
- 튀김바구니
- 물받이

## 튀김 요령

튀김 시간 및 온도 설정은 본 사용설명서 뒤쪽의 표를 참조하십시오.

### 집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

**1** 단단한 감자를 막대 모양으로 잘게 썬다.

썬 감자를 찬 물로 헹구십시오. 그래야만 튀길 때 서로 달라 붙지 않습니다.

▶ 감자를 완전히 말리십시오.

**2** 첫 번째는 160°C에서 4-6분 정도, 두 번째는 190°C에서 3-4분 정도로 두 번을 튀기십시오.

**3** 두 번째로 튀기기 전에, 감자 튀김을 그릇에 넣고 흔들어 주십시오.

### 냉동 식품

냉동된 튀김은 이미 조리된 것이므로 포장에 적힌 지침에 따라 튀겨주기만 하면 됩니다.

냉동(-16 ~ -18°C) 식품은 기름이나 패트에 담갔을 때 온도를 상당히 떨어뜨리게 됩니다. 이에 따라, 표면이 적절히 구워지지 않으므로 기름이나 패트가 너무 많이 음식 속에 배게 됩니다.

이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.

- 냉동 식품은 튀기기 전에 실온에 놓아 두어서 적절히 해동시키십시오.
- 튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을때 까지 가볍게 두드려 주십시오.
- 한 번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오(해당 튀김 시간 및 온도 표 참조).
- 본 사용설명서에 수록된 해당 표나 식품 포장지에서 튀김 시간을 확인하십시오. 표시가 없을 경우에는 온도를 190°C에 맞추십시오.
- 냉동 식품은 뜨거운 기름이나 패트를 심하게 끓어 오르게 할 수 있으므로 기름이나 패트에 튀김재료를 아주 조심스럽게 집어 넣으십시오.

### 악취 제거

생선과 같은 특정한 종류의 식품을 튀기면 기름이나 패트에서 역한 냄새가 날 수도 있습니다. 다음과 같은 방법으로 기름이나 식용유에서 냄새를 제거하십시오.

**1** 기름 또는 패트를 160°C로 가열하십시오.

**2** 얇게 자른 빵 두조각 또는 파슬리 몇 개를 기름이나 식용유에 넣으십시오.

**3** 거품이 사라질 때까지 기다렸다가 국자로 튀김기에서 빵 조각 또는 파슬리를 건져 내십시오.

**4** 기름 또는 패트 냄새가 다시 정상으로 돌아올 것입니다.

### 보관

**1** 모든 부품을 튀김기에 다시 조립하고 뚜껑을 닫으십시오.

**2** 전원 코드를 감아서 보관함에 넣고 전원 플러그를 플러그 고정기에 끼우십시오.

**3** 손잡이를 잡고 튀김기를 들어 올리십시오.

## 환경

## 배터리의 폐기(HD6123만 해당)

제품을 폐기하기 전에 타이머에서 배터리를 빼내십시오.

- 1 작은 일자 드라이버를 사용하여 뒤쪽 뚜껑을 여십시오.
- 2 배터리를 빼내십시오. 배터리를 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정 수집 장소로 가져 가십시오.

## 품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. \* (주)필립스 전자: (02)709-1200  
\* 고객센터: (080)600-6600 (수신자부담).

## 문제해결

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	선택한 온도나 튀김 시간이 식품 포장지나 본 사용설명서의 표와 일치하는지 확인하십시오. 온도 조절기를 정확한 온도에 맞추십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
	기름이나 패트가 충분히 뜨거워지지 않습니다.	제품을 끄기 위해 자동 전원차단 장치에 의해 온도 조절기의 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에 문의하여 퓨즈를 교체하십시오.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	기름 또는 패트가 신선하지 않습니다.	기름 또는 패트를 교환하십시오. 기름 또는 패트를 주기적으로 체로 거르면 신선도를 오래 유지할 수 있습니다.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 뿜어져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.

문제	원인	조치
	뚜껑 안쪽 금속 돌레의 고무링이 더럽거나 마모되었습니다.	고무링이 더러우면 세제를 풀은 따뜻한 물이나 식기 세척기로 뚜껑을 세척하십시오. 뚜껑이 마모되었으면 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에서 고무링을 교체하십시오.
튀김시에 튀김기 위로 기름이나 패트가 흘러 넘칩니다.	튀김기에 기름이나 패트가 너무 많습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 최고치(Max)를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
	튀김용기가 제대로 닦이지 않았습니다.	본 사용설명서의 설명에 따라 튀김용기를 세척하십시오.

## 튀김 시간 및 온도 설정

아래 표는 특정한 식품에 대한 1회 튀김량, 사용자가 선택할 튀김 온도 및 튀김 시간을 표시합니다.

튀김용 식품의 포장지에 적힌 지침이 본 사용설명서의 해당 표의 내용과 다르면 반드시 포장지의 지침에 따르십시오.

\*) 집에서 만드는 감자 튀김의 조리 방법은 '튀김 요령'을 참조하십시오.

온도	식품의 종류	1회 권장 튀김량	해동이 완전히 되었거나 부분적으로 해동된 식품의 튀김 시간(분)	냉동 식품의 튀김 시간(분)	
160°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	600g	4-6 (두 번째 사이클에서는 190°C)	-	
	신선한 생선	450g	5-7	-	
170°C	닭다리	3-5 조각	12-15	15-20	
	치즈 크로켓	5 조각	4-5	6-7	
	미니 감자 팬케익	4 조각	3-4	4-5	
	얇게 썬 야채(양배추 등)	8-10 조각	2-3	-	
180°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각	6-7	10-12	
	베트남식 스프링 롤	5-6 조각	5-6	8-10	
	치킨 너겟	8-10 조각	3-4	4-5	
	미니 스낵	8-10 조각	3-4	4-5	
	미트볼(소형)	8-10 조각	3-4	4-5	
	홍합	12-15 조각	2-3	3-4	
	새우	8-10 조각	3-4	4-5	
	얇게 썬 사과	5 조각	3-4	4-5	
	190°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	600 g	3-4	-
		냉동 감자 튀김	450 g	-	5-6
크리프스(아주 얇게 썬 감자 슬라이스)		600 g	3-4	-	
가지(슬라이스)		600 g	3-4	-	
감자 크로켓		4-5 조각	4-5	6-7	
도너츠		3-4 조각	5-6	-	
까망벨 치즈(빵가루를 묻힌)		2-4 조각	2-3	-	
비엔나 슈니첼		2 조각	3-4	-	



## ري ض تلل ة بلطتم لا تاقوالا

تقولوا بي لقللا ة راح ة جرد ة لا اضي ا ري شي و دحاو نأ بي فا هري ضرتك نكم بي تلا تالوك ألم لا نم ني عم عون ة يمك ة لا ري شي هان دا لودج لا نا درلي تخ الكي لع بجي بي ذلا ري ض تلل بلطتم لا ة بلعلا فالغ ة لع ة رفوتم لا تاداشرا لا نم تالوك ألم لا ة بلع فالغ ة لع ة رفوتم لا تاداشرا لا تفلتخ اذا قي لزنم لا ةي لقم لا اطاطبلا ري ضرتك قي لقللا حئ اصنف ة رقف ة لا اضي ا ريظن ا)»

للولة	نهد الما ناطمالة	الماطوية المتري بي منحويه الما نمومة	لغة اللقاري (عقانية واطمالة لمنونة ان ونا نويه)	لغة اللقاري (عقانية للماطوية واطمالة ونا نويه)
٠٢١ نونة ونجوية	بله لقا مقايمة وننباية ه) أها	ذ ٠٠٢	٣-٢ (الغبي لمج ٠٢١ نونة ونجوية، انك بي غيه هنا للمج ما حناج لشا باك ثا ن بي غيرة عقاي)	-
	سونا للملج	ذ ٥٥٣	٧-٥	-
٠٧١ نونة ونجوية	مجاز (لغزان)	قلعد ٥-٦	١-٥١	٥١-٠٦
	غله اني للمج	قلعد ٥	٥-٣	٢-٧
	غله اني للبله لقا الصخرية	قلعد ٣	٣-٦	٣-٥
	ضخل (غص، نصة)	قلعد ٠١-٨	٦-٦	-
٠٨١ نونة ونجوية	لمفانية للمضخل للمجينية	قلعد ٦-٦	٢-٧	٠١-٦١
	لمفانية للمضخل للمفانية المارية	قلعد ٢-٥	٢-٥	٨-٠١
	قلعد مازج حخرية	قلعد ٠١-٨	٦-٣	٣-٥
	موزك زغوية	قلعد ٠١-٨	٦-٣	٣-٥
	طاقة للمازج (حخرية)	قلعد ٠١-٨	٦-٣	٣-٥
	عاج للمج	قلعدة ٥١-٦١	٦-٦	٦-٣
	مجران	قلعد ٠١-٨	٦-٣	٣-٥
	غله اني المتفاز	قلعد ٥	٦-٣	٣-٥
٠٢١ نونة ونجوية	بله لقا مقايمة وننباية ه) نيرة عقاي ثا نية	ذ ٠٠٢	٦-٣	-
	بله لقا مقايمة ونا نوية	ذ ٥٥٣	-	٥-٢
	بله لقا مقايمة وننباية ه) نيرة عقاي	ذ ٠٠٢	٦-٣	-
	جانن وان ان انج	ذ ٠٠٢	٦-٣	-
	غله اني للبله لقا	قلعد ٥-٣	٥-٣	٢-٧
	مركب	قلعد ٣-٦	٥-٢	-
	موزنة للما مديري (مضلة جفتا للمج)	قلعد ٣-٦	٦-٦	-
	غله اني للمديري	قلعدان	٦-٣	-

**لكاشملا لح لي لد**

المركبة	السبب المرضي	المشكلة
انكبري لاد خالفة حلوة الهاظهاك ان غي زيمنا لاشانك للاستعملوا وانا طانتي سوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	سوزة اللزلة للمزولة ومن غوخة و\ال ان اوي رة وقلبي الهاظهاك ايمدة ظافية.	المكاولات المقلي ليه لدا لون ذهبي و\اوي سدم قريم تة.
ال تقلي ظهريه هانظهاك اظن من الهانظرة غي المازيما غي لايقة نالته.	من انكبري لاد خالفة حلوة الهاظهاك ان غي زيمنا لاشانك للاستعملوا وانا طانتي سوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	من انكبري لاد خالفة حلوة الهاظهاك ان غي زيمنا لاشانك للاستعملوا وانا طانتي سوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.
من الموزتوما ان يظن غم تغلف المقربا اللزلي ايمفتان للتلزطو بسوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	من انكبري لاد خالفة حلوة الهاظهاك ان غي زيمنا لاشانك للاستعملوا وانا طانتي سوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	من انكبري لاد خالفة حلوة الهاظهاك ان غي زيمنا لاشانك للاستعملوا وانا طانتي سوزة اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.
انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.	انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.	انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.
استنبالي الماني ان الماهن قهوي يتغفي الماني ان الماهن بانكلام البانكلام للمانزا ايمدة الماهن.	استنبالي الماني ان الماهن قهوي يتغفي الماني ان الماهن بانكلام البانكلام للمانزا ايمدة الماهن.	استنبالي الماني ان الماهن قهوي يتغفي الماني ان الماهن بانكلام البانكلام للمانزا ايمدة الماهن.
استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن.	استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن.	استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن.
تأظري وانا طان الملهاه غم الغلة باظلام.	تأظري وانا طان الملهاه غم الغلة باظلام.	تأظري وانا طان الملهاه غم الغلة باظلام.
انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.	انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.	انكبري الملهاه علىسالي الملهاه علىالقت عوام ساون يبعث سانبا للملحين ان غي خالفة اللزلة.
انا طانتي اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	انا طانتي اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.	انا طانتي اللزلة و\ال لايقة للمتلعب للتلزخي الماني غيمتا بازيك لعل حوزون الخيلبي سوزة اللزلة للصيرزة.
تأظري ان ظهريه الماني ان الماهن غي المقارة. الماهريه المقصره.	تأظري ان ظهريه الماني ان الماهن غي المقارة. الماهريه المقصره.	تأظري ان ظهريه الماني ان الماهن غي المقارة. الماهريه المقصره.
زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا الماهن جدلبي للمقاري للمقاري الهاظهاك حسب اشانك للاستعملوا.	زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا الماهن جدلبي للمقاري للمقاري الهاظهاك حسب اشانك للاستعملوا.	زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا الماهن جدلبي للمقاري للمقاري الهاظهاك حسب اشانك للاستعملوا.
ال تقلي ظهريه هانظهاك اظن من الهانظرة غي المازيما غي اللزلة.	ال تقلي ظهريه هانظهاك اظن من الهانظرة غي المازيما غي اللزلة.	ال تقلي ظهريه هانظهاك اظن من الهانظرة غي المازيما غي اللزلة.
زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا ان تقليها.	زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا ان تقليها.	زغفي الهاظهاك زيمنا مقبا ان تقليها.
استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن المقاري.	استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن المقاري.	استنومي نية المقاري ان سانبا المقاري نغ معدية زيمنا. اللزلة ليدان معدية من الماني ان الماهن المقاري.
نظريه الماهن الماهن الماهن حسب ما اتي الماهن غي اشانك للاستعملوا.	نظريه الماهن الماهن الماهن حسب ما اتي الماهن غي اشانك للاستعملوا.	نظريه الماهن الماهن الماهن حسب ما اتي الماهن غي اشانك للاستعملوا.

## البيئية

## التخلص من البطارية (فقط طراز HD6123)

انزعى بطارية الموقت قبل التخلص من الجهاز.

**1** استخدمى مفك براغى صغىر لازلالة القسم الخلفى.

**2** انزعى البطارية. لا ترمىها فى نفايات المنزل بل قومى بتسليمها الى مركز تسليم رسمى.

## الضمان والخدمة

اذا احتجت لأىة معلومت أو كانت لىك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فى لى بس [www.philips.com](http://www.philips.com) أو اتصل بمركز فى لى بس لخدمة العملاء فى بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مودون فى نشرة الضمان العالمى). اذا لم لى تواجد مركز لخدمة العملاء فى بلدك، الرجاء مراجعة وكىل فى لى بس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فى لى بس للأدوات المنزلىة و العناية الشخصىة.

1 استخدم بي بطاطا قاسية وقطعيها الى اصابع.

اشطفي اصابع البطاطا بالماء البارد، ذلك يجنبهم من الالتصاق ببعضهم أثناء القلي.

◀ جفني اصابع البطاطا جي دا.

2 اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق على درجة حرارة ٦١-٨١ درجة مئوية، وثاني مرة لمدة ٣-٤ دقائق على درجة حرارة ٩١ درجة مئوية.

3 قبل البدء بثانوي جولة للقلي، ضعي البطاطا في وعاء ورجي الوعاء.

### المأكولات المثلجة

البطاطا المثلجة قد تم طهيها مسبقا، لذا يجدي قليها مرة واحدة حسب التعليمات على غلاف علبتها.

المأكولات من الثلج (درجة حرارة تتراوح بين ٦١-٨١) سوف تتسبب بتبريد الزيت أو الدهن عند ادخال المأكولات الى المقلاة، ولأن المأكولات لا تذبل بسرعة، يمكنها أيضا أن تمتص الكثير من الزيت أو الدهن.

اتخني هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضّل تجميد المأكولات المثلجة بدرجة حرارة الغرفة المعتدلة قبل قليها؛
- أني لي بحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجميد المأكولات المراد قليها جي دا.
- لا تقلي كميات كبيرة في نفس الوقت (استثري جدول أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي).
- اختاري درجات حرارة القلي المتبار اليها في الجدول في اربادات الاستعمال هذه أو على غلاف الأطعمة المراد قليها. اذا لم تكن هنالك اربادات متوفرة، اختاري درجة حرارة ٩١ درجة مئوية.
- أنزلي المأكولات تدريجي وابلطف داخل الزيت أو الدهن داخل المقلاة، لأن المأكولات المثلجة تتسبب بتناثر وتطير الزيت أو الدهن بقوة الى خارج المقلاة.

### التخلص من الروائح الكريهة

بعض المأكولات وبالخاصة السمك يمكن أن تعطي الزيت أو الدهن رائحة كريهة. لتعدي لمذاق الزيت أو الدهن:

1 سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ٦١ درجة مئوية.

2 ضعي شريحة خبز نحي فتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.

3 انظري الى أن تنتمي الفقاعات ثم اني لي الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة.

4 سوفي حصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

### التخزين

1 ضعي جميع القطع في مكانها في المقلاة وأغلقي الغطاء.

2 لفي السلك الكهرلي أي وأدخليه داخل مخزن السلك وثبتي المقبس في مكانه المخصص.

3 ارفعي المقلاة بواسطة مقبضيها.

- إذا كنت تستخدمين المقلاة لقلي مكملات غذائية بالبروتين (مثل السمك واللحم)، يجب تغيير الزيت أو الدهن مرات أكثر.
- لا تستخدمين الزيت ذاته لمدة تزيد عن ٦ أشهر وتبعي دوما الإرشادات على غلاف العبوة.
- لا تسكبي زيتا جديدا أو دهنًا جديدا فوق زيتا مستخدما أو دهنًا مستخدما.
- قومي بتغيير الزيت أو الدهن دوما إذا بدأ بتكويين رغوة عند تسخينه، أو إذا كان تليسه رائحة قوية أو مذاق قوي أو إذا تحول إلى لون داكن.

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم  
اسكبي الزيت أو الدهن المستخدم في عبوته الأصلية (القابل للغلاق بإحكام). يمكنك التخلص من الدهن من خلال جعله يتحول إلى قطع صلبة داخل المقلاة (بدون السلة) ومن ثم إزالته بواسطة مغرفة من المقلاة ولغفه داخل جريدة. إذا توفر ذلك، يمكن التخلص من العبوة أو الجريدة حسب قوانين بلدكم المتعلقة بالنفايات.

### فك المقلاة

لا تستخدمي أي مواد تنظفي سائلة كإضافة لتنظفي الجدران.

**1** أزيلي الغطاء من خلال الضغط على رافعة الغطاء لفتح الغطاء.

**2** ثم ارفعي غطاء الجدران.

**3** أزيلي صينية الماء.

**4** أزيلي سلة القلي من المقلاة وتخلصي من الزيت أو الدهن.

**5** نظفي الجزء الخارجي بواسطة قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل التنظف) و/أو ورقة المطبخ الخاصة.

**6** نظفي الوعاء الداخلي بماء دافئ وبعض سائل التنظف.

لا تغفري الجزء الخارجي من الجدران بأنكمله داخل الماء أبداً.

**7** نظفي الغطاء وصينية الماء وسلة القلي بماء ساخن وبعض سائل التنظف أو داخل غسالة الصحون.

**8** اسطفي القطع بماء جليد وقومي بتجفيفهم جيّداً.

تنظفي الفلتر الدائم المانع للشمع

يمكن تنظفي الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشمع في غسالة الصحون أو بواسطة ماء ساخن مع صابون سائل.

القطع القابلة للتنظف داخل غسالة الصحون

– الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشمع

– السلة

– صينية الماء

### نصائح القلي

لمعرفة أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي، انظر إلى الجدول في نهائية إرشادات الاستعمال هذه.

البطاطا المقليّة المحضرة في المنزل

سوف تحصلي على أطيب بطاطا مقليّة وأكثرها قرمّة بهذه الطريقة:

إذا كان الوقت المحدد غير صحيح، بإمكانك إزالتها من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقي لمدة ثانيتين عند اللحظة التي يبدأ فيها الجهاز بالعد التنازلي (أي: عن دمائي بدأ الوقت بالوهي ض). دعي المفتاح مضغوطة على أن تظهر علامة [\*\*\*] على الشاشة. بإمكانك الآن تحدي وقت القلي الصحيح.

عند انتهاء الوقت المحدد، ستمعني مؤشرا صوتيا. يعاد هذا المؤشر الصوتي بعد عشرة ثوان. بإمكانك توقي هذا المؤشر الصوتي من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقي.

## 2 نزع جهاز التوقي

يمكن نزع جهاز التوقي الرقمي مما يسمح لك أخذه معك إلى غرفة أخرى. في هذه الحالة سيكون بإمكانك سماع المؤشر الصوتي الذي يذكرك بأن الطعام المقلي أصبح جاهزا ليتم إكله.

بعد تحدي وقت القلي المرغوب، بإمكانك نزع جهاز التوقي من خلال سحب الجدة التي منه باتجاهك.

عندما يقوم جهاز التوقي بإصدار المؤشر الصوتي للتذكير بأن الطعام المقلي أصبح جاهزا، بإمكانك العودة إلى المقلاة وإعادة ادخال جهاز التوقي إلى المقلاة.

## بعد عملية القلي

1 ارفعي الماسكة لرفع السلة إلى أعلى وضعية، أي وضعية التصفية.

2 افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح اطلاق الغطاء.

احذري الدخان الحار.

3 انزعي السلة بحذر من المقلاة.

إذا لزم الأمر، حركي السلة فوق المقلاة لإزالة الفائض من الزيت أو الدهن. ضعي الطعام المقلي في وعاء أو مصفاة تحوي على ورقة يمتص الدهن، مثل ورقة المطبخ.

4 طراز HD6123 فقط: قومي بتوقي الجهاز من خلال الضغط على مفتاح التنشيط/التوقي. في توقف مؤشر التنشيط/التوقي عن اللمسة.

5 افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

لا تقومي بتحريك المقلاة إلى أن يبرد الزيت أو الدهن جيّدا، الأمر الذي يستغرق ثلاثون دقيقة تقريبا.

- إذا كنت لا تستخدمين المقلاة بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة الغلق في فضله.
- في التلاجة أو مكان بارد.
- تذوق ثم كفي لاند، مومذق لى ومذمذم ومذمى ومذق لى (مومكوفم مذمى ذم، مكى دى فلذ).

## التنظيف

إن نظري إلى أن يبرد الزيت أو الدهن جيّدا.

تغيير الزيت أو الدهن

لأن الزيت والدهن يفقدان خصائصهما بسرعة، يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بانتظام. للقيام بذلك اتخذي الخطوات التالية:

إذا كنت تستخدمين المقلاة خصيصا لقللي البطاطا المقلية وإذا كنت تصفين الزيت أو الدهن بعد كل استعمال، يمكنك إذا إعادة استخدام الزيت أو الدهن ذاته ١٠ أو ٢١ مرة قبل أن تحتاجين لتغييره.

**8** انزعى السلة من المقلاة. ضعي الطعام الذي ترغبين بقليله في السلة.

لأفضل نتائج القلي، نوصيك بعدم تخطي الكمية المتذكورة أدناه.

طهيها مقفلة ومغلقة	طهيها مقفلة ومغلقة	طهيها مقفلة ومغلقة
٠٠٨ خ.ا.هـ	٠٠٠٦ خ.ا.هـ	طهيها مقفلة ومغلقة
٠٥٣ خ.ا.هـ	٠٠٢ خ.ا.هـ	طهيها مقفلة ومغلقة

**9** أدخلي السلة الى المقلاة بحذر دون ان زالها الى الزيت أو الدهن.

**10** أغطي الغطاء.

**11** طراز HD6123 فقط – اختاري وقت القلي المرغوب (راجع فقرة فحاز التوقي في هذا الفصل).

بلمكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقي.

**12** اضغطي على مفتاح اطلاق السلة و أنزلي السلة بحذر الى الوضعية الأكثر انخفاضا.

- لنتيجة نهائية جيدة، اتبعي أوقات التحضير المتذكورة على غلاف الطعام الذي تقومين بقليله أو أوقات التحضير المتذكورة في الجدول في تعليمات الاستخدام هذه.
- لنتيجة قلي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلي وقومي بتحريك المحتوي داخلها.

## مميزات الجهاز

### صينية الماء

يحتوي هذا الجهاز على صينية الماء.

خلال عملية القلي، ستظهر ماء مكثفة عند داخل الغطاء. سيجمع هذا الماء في صينية الماء عندها تقومين بفتح الغطاء بدلا من تساقطه على السطح الذي تعملين عليه.

### 1 افرغ صينية الماء بعد الاستخدام.

- انظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.
- انزعى الغطاء.
- انزعى صينية الماء وأفرغي محتوياتها في المغسلة.

### جهاز التوقي – طراز HD6123 فقط.

ان طراز HD6123 مزود بجهاز توقي رقمي يمكن نزعه.

يؤثر جهاز التوقي الى ان تهاء وقت القلي، ولكنه لا يقوم بتوقي المقلاة.

### 1 تشغيل جهاز التوقي

- اضغطي على مفتاح جهاز التوقي لتتحديد وقت القلي بالدقلى. يصبح لك هذا الوقت المحدد ظاهرا على الشاشة.
- أبقي المفتاح مضغوطة عليه لاضافة الدقلى بسرعة. أطلق المفتاح عند الوصول الى وقت القلي المرغوب به.
- ان الوقت الأقصى الذي يمكن تحديده هو تسع وتسعون دقيقة.
- بعد بضعة ثوان من تحديده وقت القلي، يبدأ جهاز التوقي بالعد التنازلي.
- بينما يقوم جهاز التوقي بالعد التنازلي، يقوم الوقت المتبقي بالوهج على الشاشة. تظهر الدقلى الأخيرة باللون.

## التحضير للاستخدام

## الزيت والدهن

لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.

1 إذا أردت استخدام قطع جديدة من الدهن، قومي بتذويدها أولاً ببضع على نار هادئة في مقلاة عادية.

2 اسكي الدهن المنذوب بحذر في المقلاة.

3 قومي بتخزين المقلاة المحتوية على الدهن الذي اعيد تصليده في حرارة الغرفة العادية.

إذا أصبح الدهن بارداً جداً، قد يتصلب عند تسخينه مجدداً.

4 اتقبي بعض الفراغات في الدهن المتصلب بواسطة شوكة لتجنب ذلك.

## استخدام الجهاز

## القلي

احذري: سيصدر دخاناً حاراً من الفيلتر الموجود في الغطاء خلال عملية القلي.

1 ضع الجهاز على سطح أفقي و موحد و وطي د و بعدي د عن متناول الأطفال. إذا كنت ترغبين بوضع المقلاة على الفرن، تأكدي من إطفاء كل حلقات الفرن.

2 قومي بتعبئة المقلاة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الصلب المنذوب إلى العلامة المؤشر التي داخل الوعاء الداخلي (راجع في الفتحضير للاستخدام، فقرة فالزيت و الدهن للتعليقات عن كيفية استخدام الدهن الصلب).

دهن جامد	نقطة	مقايمة
٠٠٧١ غرام	٦٠٢	
٠٠٠٢ غرام	٦٠٢	الفرد

3 خذي السلك الكهربائي بكامله من خزان السلك الكهربائي وأوصلي الجهاز بقابس الحائط. تأكدي أن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة في الجهاز.

4 طراز HD6123 فقط - قومي بتسخين الجهاز من خلال مفتاح التشغيل/التوقيف. سيضيء مؤشر التشغيل/التوقيف.

5 قومي بوضع كتم الحرارة على الحرارة المرغوبة (٠٦١، ٠٧١، ٠٨١ أو ٠٩١). خلال عملية تسخين المقلاة، ي قوم مؤشر التشغيل/التوقيف الوميض عدة مرات. عند استمراره في الوميض، يكون الزيت أو الدهن قد وصل إلى الحرارة المرغوبة.

ي قوم تسخين الزيت أو الدهن إلى الحرارة المختارة خلال عشرة إلى خمسة عشر دقيقة. للمعلومات حول الحرارة التي يجب اختيارها، تأكدي من غلاف الطعام الذي ستقومين بقله أو جدول تعليمات الاستخدام. بعد القيام بقله مجموعة ما، ي قوم المؤشر بالوميض. ان نظري إلى أن ي توقف عن الوميض لبعض الوقت قبل قلي المجموعة اللاحقة. < يمكنك ترك السلة في المقلاة خلال عملية التسخين.

6 قومي بفتح الغطاء من خلال الضغط على مفتاح الإطلاق. يفتح الغطاء أوتوماتيكيًا.

7 ارفعي الماسكة لرفع السلة إلى أعلى وضعية.



## مقدمة

عمي لنا العنيز، تهانينا لشرايك مقللة في اي بسكوم فور ت بلاه الجبي ده. مقلاتك الجبي ده تخولك قلي كافة أصناف المكملات بأمان وسهولة.

## وصف عام

A	غطاء
B	صينية للماء المكثف
C	سلة قلي
D	مفتاح التحكم بالحرارة
E	ضوء مؤش
F	رافعة مفتاح تحريك الغطاء
G	سلك كهربائي
H	مخزن السلك الكهربائي
I	مؤقت قابل للانفصال (فقط طراز HD6123)
J	مفتاح تشغيل/إيقاف (فقط طراز HD6123)

## مهم جداً

اقرأ أي هذه الإرشادات للاستعمال جيداً قبل استخدام الجهاز واحفظي بها كمراجع لك في المستقبل.

- تأكدي أن التيار الكهربائي المؤش المؤش اليه على الجهاز يوافق التيار الكهربائي الرئيسي في من ذلك قبل وصل الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرض.
- قومي بتنظيف القطع المنفصلة للمقللة جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. (راجعى فقرة فالتنظيف). تأكدي أن تكون كل القطع جافة تمام قبل ملء المقللة بالزيت أو الدهن السائل.
- لا تقومي بغمز الوعاء الداخلي بالماء أو شطفه تحت الصنبور. يمكن تنظيفه فقط بقطعة قماش بليلة وبعض من سائل التنظيف.
- لا تقومي بتشغيل المقللة قبل تعبئتها بالزيت أو الدهن. تأكدي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصلح بين العلامتين المؤش اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- خلال عملية القلي، يصدر دخان من الفيلتر. احرصي على بقاء يدك ووجهك بعيداً عن الدخان. يجب أيضاً الحذر من الدخان الساخن عند فتحة غطاء المقللة.
- حافظي على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال عند الاستخدام. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى على حافة طاولة أو السطح الذي تعملين عليه حتى تضعين الجهاز.
- صمم الجهاز للاستخدام في المنزل فقط. اذا تم استخدام الجهاز بطريقتة غير صحيحة أو لأغراض شبه تجارية، أو اذا لم يتم اتباع تعليمات الاستخدام هذه، يصبح الضمان غير صالح وترفض في اي بسك في هذه الحالة المسئولية لأي تلف قد يحد.
- لا تقومي بقلي حلويات الأرنز الآسيوية (أو أنواع طعام متشابهة) في هذا الجهاز حتى أن ذلك قد يسيب تطلي الزيت أو الدهن أو حصول فقائ عطرية.
- اذا تلفت أي أجزاء في هذا الجهاز، يجب استبداله بغيرها من في اي بسك أو مركز خدماتك من قبل في اي بسك وذلك لتجنب مواقف خطيرة (راجعى فقرة الضمان وخدمة).

## فاصل الأمان

هذا الجهاز مزود بفاصل للأمان الذي يوقف الجهاز عن العمل في حالة السخونة الزائدة للمحرك. ذلك يمكن أن يحدث إذا لم يكن هنك زيت أو دهن كاف في المقللة أو اذا كان هنك قطع دهن تنويد في المقللة الأمر الذي يجنب العنصر الحراري من تزويد السخونة.

- اتصلي بوكي في اي بسك أو أي مركز خدمة مؤهل من في اي بسك اذا تم إيقاف الجهاز عن العمل بسبب فاصل الأمان.

