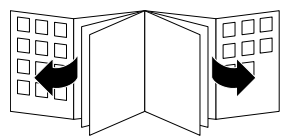


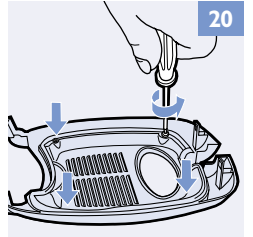
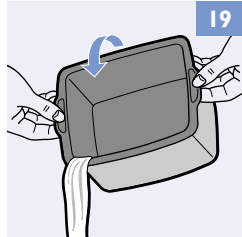
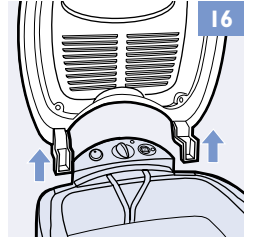
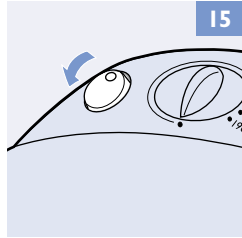
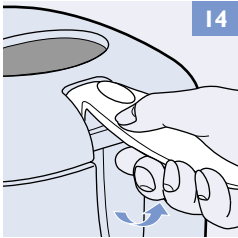
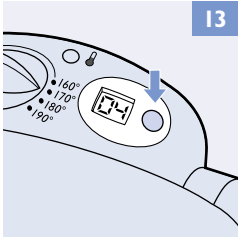
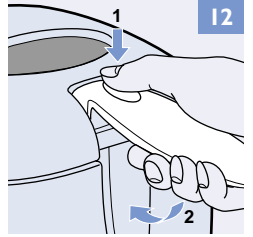
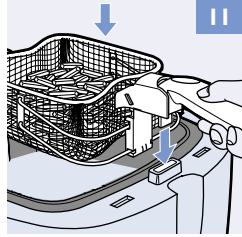
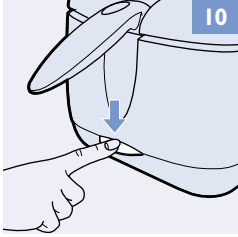
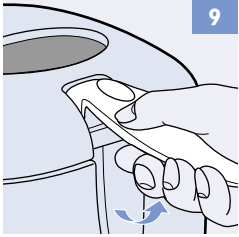
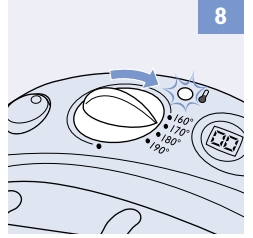
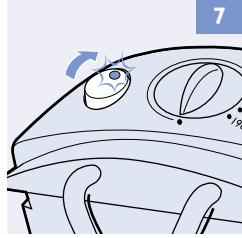
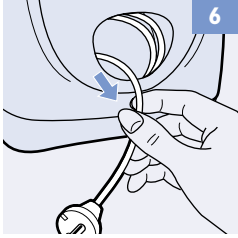
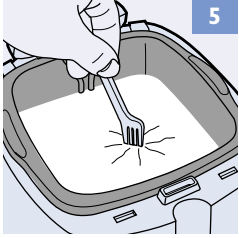
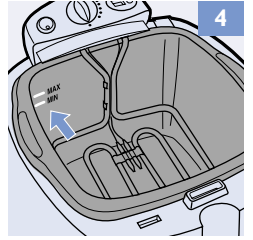
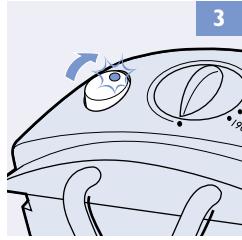
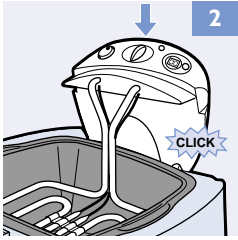
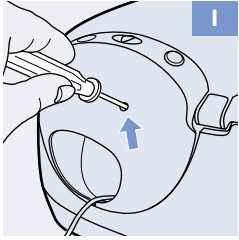
# Cucina

HD6144, HD6142, HD6140



**PHILIPS**







**HD6144, HD6142, HD6140**

**ENGLISH 6**

**ESPAÑOL 16**

**PORTUGUÊS 27**

**SVENSKA 39**

**SUOMI 49**

**TÜRKÇE 59**

### Important

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

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

### Safety features

#### 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.

Take the following measures if the fryer doesn't work anymore:

- 1 Let the oil or fat cool down. This will take approx. 60 minutes.
- 2 Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 1).

Now the appliance is ready for use again.

#### Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been assembled correctly.

- ▶ Always make sure the control panel is in the right position ('click') (fig. 2).

## Auto shut-off (type HD6144 only)

The fryer will switch off automatically after 2 hours. When this happens, the power-on light in the on/off switch will go out.

- ▶ To switch the appliance back on, press the on/off switch again (fig. 3).

## Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

## Preparing for use

- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2 Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 4).

HD6142 and HD6144	Oil/liquid fat	Solid fat	HD6140	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	3.2 l	2800 g	Min.	2.2 l	1925 g
Max.	3.5 l	3050 g	Max.	2.5 l	2200 g

## Oil and fat

### Never mix different types of oil or fat!

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

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

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 5).

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

## Using the appliance

### Frying

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

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 6).

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

**2 Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 7).**

The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

**3 Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 8).**

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of these instructions for use.
  - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
  - While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
  - After a batch has been fried, the temperature 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 oil or fat is heating up.*

**4 Lift the handle to raise the basket to its highest position ('click') (fig. 9).****5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 10).****6 Remove the basket from the fryer.****7 Put the food to be fried in the basket.**

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

<b>HD6142 and HD6144</b>	<b>Home-made French fries</b>	<b>Frozen French fries</b>
Max. quantity	1250 g	900 g
Recommended quantity for best result	650 g	500 g

<b>HD6140</b>	<b>Home-made French fries</b>	<b>Frozen French fries</b>
Max. quantity	1000 g	700 g
Recommended quantity for best result	450 g	400 g

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

**8 Carefully put the basket in the fryer (fig. 11).**

Make sure the basket has been properly inserted.

**9 Close the lid.****10 HD6144 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).**

You can also use the fryer without setting the timer.

**11 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 12).**

- *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 tables at the end of these instructions for use.*
- *For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.*

**Timer (HD6144 only)**

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

**1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 13).**

The set time will become visible on the display.

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

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



- A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
  - While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
- 3** If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.
  - 4** When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

### After frying

---

**1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 14).

**2** Open the lid.

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

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

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

**4** Switch the fryer off by means of the on/off switch (fig. 15).

The power-on light in the on/off switch goes out.

**5** Unplug the appliance after use.

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

### Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

**1** Remove the lid (fig. 16).

**2** Remove the basket from the fryer.

**3** Remove the control panel with the heating element and put it in a safe and dry place (fig. 17).

**4** Lift the inner bowl out of the appliance (fig. 18).

**5** Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary (fig. 19).

**6** Dry all parts thoroughly after cleaning.

### Cleaning the permanent anti-grease filter

---

This appliance is equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning, the metal filter should be cleaned regularly.

- ▶ Clean the lid of the fryer in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher every time you have used the appliance.

## 10 ENGLISH

For thorough cleaning:

- 1 Undo the screws on the inside of the lid (fig. 20).
- 2 Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid. Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again.
- 3 Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

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

### Disposing of used oil or fat

---

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

### Storage

- 1 Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.
- 2 Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility (fig. 21).
- 3 Lift the fryer by its handles.

### Frying tips

For an overview of preparation times and temperature settings, see the tables at the end of these instructions for use.

### Home-made French fries

---

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

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

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

### Frozen food

---

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

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when it 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, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- 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 relevant table in these instructions for use).
- Select the frying temperature mentioned in the relevant table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

### Getting rid of unwanted flavours

---

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

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

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

### Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 22).

Remove the battery of the timer (HD6144 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 23).
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](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 tables 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 relevant table in these instructions for use.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off (see chapter 'Safety features').
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Steam escapes from other places than the filter.	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
The lid has not 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 on the 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 ring is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
The oil or fat foams too much during frying.	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
The fryer does not work.	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
The fryer does not work.	The control panel has not been properly inserted.	Make sure the control panel is in the right position ('click').
	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off.	Press the reset button (see chapter 'Safety features').

### Preparation times and temperature settings

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

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

### HD6 | 40 FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	450 g	1000 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	300 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	2-4 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	450 g	1000 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	400 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		6-7
	Chicken nuggets	6-8 pieces		3-4
	Mini snacks	6-8 pieces		3-4
	Squid rings in batter	6-8 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	6-8 pieces		3-4
	Prawns	6-8 pieces		3-4
	Apple fritters	4 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	400 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4 pieces		4-5

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

**HD6140 FROZEN FOOD**

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	2-3 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	3 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		10-12
	Chicken nuggets	6 pieces		4-5
	Minisnacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	6 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	6 pieces		4-5
	Prawns	6 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	3 pieces		6-7

**HD6144, HD6142 FRESH OR DEFROSTED FOOD**

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1250 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1250 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
	190°C	Aubergine (slices)	600 g	
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

**HD6144, HD6142 FROZEN FOOD**

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

**Importante**

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

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

**Características de seguridad****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.

Tome las siguientes medidas si la freidora deja de funcionar:

- 1** Deje que el aceite o la grasa se enfríe. Tardará unos 60 minutos.
- 2** Pulse con cuidado el botón de reinicio que se encuentra en la parte trasera del panel de control con un destornillador pequeño (fig. 1).

Ahora el aparato ya está listo para usarlo de nuevo.

**Interruptor de seguridad**

El interruptor de seguridad que hay en el panel de control garantiza que el elemento de calor sólo se conecta si el panel de control se ha montado correctamente.

- Compruebe siempre si el panel de control está en la posición correcta (clic) (fig. 2).



## Desconexión automática (sólo modelo HD6144)

La freidora se desconectará automáticamente transcurridas 2 horas. Cuando esto ocurra, el piloto de conexión del interruptor de marcha/parada (on/off) se apagará.

- ▶ Para volver a conectar el aparato, pulse de nuevo el interruptor de marcha/parada (on/off) (fig. 3).

### Zona fría

Mientras se fríe, se acumulan partículas de alimentos en el fondo de la cubeta interna. Puesto que el elemento de calor está situado a cierta distancia por encima del fondo de la cubeta y calienta primero el aceite o la grasa que está por encima, el aceite o la grasa que quedan entre el fondo de la cubeta y el elemento de calor permanecen relativamente fríos (zona fría). Esto evita que se quemen las partículas de alimentos que acaban en el fondo de la cubeta y aumenta así el número de veces que puede volver a usar el aceite o la grasa.

### Cómo preparar el aparato

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

Si desea colocar la freidora sobre los quemadores del fogón, asegúrese de que los quemadores del fogón están desconectados y se han enfriado.

- 2 Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación de máximo del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de la sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 4).

HD6142 y HD6144	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	3,2 l	2.800 g
Máx.	3,5 l	3.050 g

HD6140	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	2,2 l	1.925 g
Máx.	2,5 l	2.200 g

### Aceite y grasa

No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír; preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (por ejemplo, el ácido linoleico).

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

- 1 Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional.
- 2 Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.
- 3 Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
- 4 Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo (fig. 5).

Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

## Cómo usar el aparato

### Cómo freír

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

**1** Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a la red (fig. 6). Asegúrese de que el cable no entra en contacto con las piezas calientes del aparato.

**2** Conecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (fig. 7).

El piloto de conexión del botón de marcha/parada y el piloto de temperatura se iluminarán.

**3** Coloque el control de la temperatura en la temperatura deseada (160-190°C) (fig. 8).

- Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
  - El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.
  - Mientras la freidora se está calentando, el piloto se enciende y apaga unas cuantas veces. Cuando se apague durante un tiempo, querrá decir que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.
  - Una vez frito un lote, el símbolo del termómetro se iluminará también. Espere, de nuevo, hasta que permanezca apagado antes de freír el siguiente lote.
- *Puede dejar la cesta dentro de la freidora mientras se está calentando el aceite o la grasa.*

**4** Suba el asa para levantar la cesta hasta su posición más alta ('clic') (fig. 9).

**5** Abra la tapa presionando el botón de liberación. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 10).

**6** Saque la cesta de la freidora.

**7** Coloque la comida que desea freír en la cesta.

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

HD6142 y HD6144	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.250 g	900 g
Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	650 g	500 g

HD6140	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.000 g	700 g
Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	450 g	400 g

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.

**8** Introduzca con cuidado la cesta en la freidora (fig. 11).

Asegúrese de que ha colocado correctamente la cesta.

**9** Cierre la tapa.

**10** Sólo modelo HD6144 - Programe el tiempo de fritura necesario (consulte la sección 'Temporizador' de este apartado).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

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

- *Para obtener un buen resultado, respete el tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o los tiempos de preparación mencionados en la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.*

- ▶ Para que los alimentos queden dorados y uniformes, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está freído y sacuda suavemente el contenido.

### Temporizador (sólo modelo HD6144)

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

**1** Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos (fig. 13). El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

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

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

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

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

### Después de freír

**1** Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición más elevada, es decir, la posición de escurrido (fig. 14).

**2** Abra la tapa.

Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.

**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** Desconecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (on/off) (fig. 15). El piloto de conexión del interruptor de marcha/parada se apagará.

**5** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

- ▶ 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 fresco. Al llenar los recipientes, pase el aceite o la grasa por un colador fino para retirar las partículas de alimentos. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta.
- ▶ Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde el aparato con la grasa dentro (consulte el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa').

### Limpieza

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

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

**1** Quite la tapadera (fig. 16).

**2** Quite la cesta de la freidora.

- 3** Quite el panel de control con el elemento calefactor y colóquelo en un sitio seguro y seco (fig. 17).
- 4** Saque la cubeta interna del aparato (fig. 18).
- 5** Saque el aceite y la grasa, y utilícelo, si lo necesita (fig. 19).
- 6** Seque bien todas las piezas después de limpiarlas.

### **Cómo limpiar el filtro permanente anti-grasa**

---

Este aparato está equipado con un filtro permanente anti-grasa. Para garantizar un funcionamiento óptimo, debe limpiar el filtro metálico con frecuencia.

- Limpie la tapa de la freidora con agua caliente y un poco de detergente líquido o métala en el lavavajillas cada vez que utilice el aparato.

Para una limpieza en profundidad:

- 1** Desenrosque los tornillos del interior de la tapa (fig. 20).
- 2** Quite el filtro y límpielo con agua caliente y un poco de detergente líquido. Deje secar bien el filtro antes de volver a colocarlo en la tapa y antes de volver a utilizar el aparato.
- 3** Vuelva a colocar el filtro en la tapa y vuelva a enroscar los tornillos del interior de la tapa.

### **Cambio del aceite o la grasa**

---

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

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

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

### **Cómo tirar el aceite o grasa usados.**

---

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

### **Cómo guardar el aparato**

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 2** Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija (fig. 21).
- 3** Levante la freidora por las asas.

## Consejos para freír

Para consultar los tiempos de preparación y las posiciones de temperatura, diríjase a la tabla que aparece al final de estas instrucciones.

### Patatas fritas caseras

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

**1** Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.

Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.

▶ *Seque bien las patatas.*

**2** Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, y la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.

**3** Ponga las patatas en un recipiente y agítelas. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, déjelas que se enfríen.

### Alimentos congelados

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

Al introducir los alimentos congelados (-16 a -18°C) en la freidora, el aceite o la grasa se enfriarán considerablemente. Puesto que los alimentos no se secan enseguida, pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Deje preferiblemente que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de freírlos, a menos que se indique lo contrario en el paquete del alimento que va a freír.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría cantidades muy grandes de una sola vez (consulte la tabla pertinente que aparece en estas instrucciones de uso).
- 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 o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

### Cómo eliminar los malos sabores

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

**1** Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.

**2** Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.

**3** Espere hasta que dejen de aparecer burbujas y luego saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

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

**Medio ambiente**

- ▶ Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 22).

Quite la batería del temporizador (sólo modelo HD6144) antes de tirar el aparato.

- 1 Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador (fig. 23).
- 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**

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
Los alimentos fritos no están dorados y/o no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de 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 la tabla de estas instrucciones.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El aceite o la grasa no se calientan lo suficiente.	Puede que se haya fundido el fusible del control de la temperatura, provocando que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato (consulte el capítulo 'Características de seguridad').
	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 métalos en el lavavajillas.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos frescos durante más tiempo.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Al freír, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	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 métalos en el lavavajillas.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	El precinto del interior de la tapa está sucio o gastado.	Si el precinto está sucio, lave la tapa con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas. Si el precinto está gastado, dirjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan el precinto.
	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría nunca al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la que se menciona en la tabla pertinente 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.	No mezcle nunca distintos tipos de aceite o grasa y utilice aceite o grasa líquida que contenga un agente antiespumante.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	El panel de control no se ha colocado correctamente.	Asegúrese de que el panel de control está bien colocado (clic).
	Puede que se haya fundido el fusible del control de la temperatura, provocando que el disyuntor de seguridad desconectara el aparato.	Pulse el botón de reinicio (consulte el capítulo 'Características de seguridad').

### Tiempos de preparación y temperaturas

Las siguientes tablas indican la cantidad de un tipo concreto de alimento que se puede preparar de una sola vez, así como la temperatura y el tiempo que debe seleccionar.

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

### HD6140 ALIMENTOS DESCONGELADOS O FRESCOS

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
150°C	Champiñones	6-8 piezas		2-3
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	450 g	1.000 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)
	Pescado fresco	300 g		5-7
170°C	Pollo (muslos)	2-4 piezas		12-15
	Verdura rebozada (p.ej. coliflor)	8-10 piezas		2-3
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	450 g	1.000 g	5-8
	Patatas (láminas muy finas de patata)	400 g		3-4
180°C	Rollitos de primavera chinos	2 piezas		6-7
	Nuggets de pollo	6-8 piezas		3-4
	Aperitivos pequeños	6-8 piezas		3-4
	Calamares a la romana	6-8 piezas		3-4
	Pescado rebozado (en trozos)	6-8 piezas		3-4
	Gambas	6-8 piezas		3-4
	Buñuelos de manzana	4 piezas		3-4
190°C	Berenjena (rodajas)	400 g		3-4
	Croquetas de carne o pescado	4 piezas		4-5

\*) Consulte "Consejos para freír" para saber cómo preparar patatas fritas caseras.



**HD6144, HD6142 ALIMENTOS FRESCOS O DESCONGELADOS**

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)	
150°C	Champiñones	6-8 piezas		2-3	
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	650 g	1.250 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)	
	Pescado fresco	450 g			
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas		12-15	
	Verdura rebozada (p.ej. coliflor)	8-10 piezas		2-3	
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	650 g	1.250 g	5-8	
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g		3-4	
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		6-7	
	Nuggets de pollo	8-10 piezas		3-4	
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas		3-4	
	Calamares a la romana	8-10 piezas		3-4	
	Pescado rebozado (en trozos)	8-10 piezas		3-4	
	Gambas	8-10 piezas		3-4	
	Buñuelos de manzana	5 piezas		3-4	
	190°C	Berenjena (rodajas)	600 g		3-4
		Croquetas de carne o pescado	5 piezas		4-5

**HD6144, HD6142 ALIMENTOS CONGELADOS**

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
170°C	Pollo (muslos)	3-4 piezas		15-20
	Tortitas de patata	4 piezas		3-4
175°C	Patatas fritas congeladas	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		10-12
	Nuggets de pollo	8 piezas		4-5
	Aperitivos pequeños	6 piezas		4-5
	Calamares a la romana	8 piezas		4-5
	Pescado rebozado (en trozos)	8 piezas		4-5
	Gambas	8 piezas		4-5
190°C	Croquetas de carne o pescado	4 piezas		6-7

**HD6140 ALIMENTOS CONGELADOS**

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
170°C	Pollo (muslos)	2-3 piezas		15-20
	Tortitas de patata	3 piezas		3-4
175°C	Patatas fritas congeladas	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Rollitos de primavera chinos	2 piezas		10-12
	Nuggets de pollo	6 piezas		4-5
	Aperitivos pequeños	6 piezas		4-5
	Calamares a la romana	6 piezas		4-5
	Pescado rebozado (en trozos)	6 piezas		4-5
	Gambas	6 piezas		4-5
190°C	Croquetas de carne o pescado	3 piezas		6-7

## Importante

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

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

## Características de segurança

### 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:

Tome as seguintes medidas se a fritadeira já não funcionar mais:

- 1** Deixe o óleo ou a gordura arrefecer. Isso levará cerca de 60 minutos.
- 2** Com cuidado, prima o botão 'reset' na parte de trás do painel de controlo com uma pequena chave de parafusos (fig. 1).

Agora, o aparelho está novamente pronto a usar:

## Comutador de segurança

O botão de segurança do painel de controlo assegura que a resistência só poderá ser ligada se o painel de controlo estiver montado correctamente.

- ▶ **Certifique-se sempre que o painel de controlo está na posição correcta ('clique!') (fig. 2).**

## Desligar automático (apenas mod. HD6144)

A fritadeira desliga-se automaticamente passadas 2 horas. Quando isso acontece, a lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

- ▶ **Para voltar a ligar a fritadeira, prima de novo o interruptor (fig. 3).**

## Zona fria

Durante a fritura, há partículas soltas de comida que se juntam no fundo da cuba interior. Uma vez que a resistência está colocada a alguma distância acima da base da cuba interior e aquece primeiro o óleo ou a gordura de cima, o óleo ou a gordura na zona entre o fundo da cuba interior e a resistência fica relativamente frio (zona fria). Deste modo, evita-se que as partículas de comida que estiverem nessa zona se queimem e aumenta-se o número de vezes de reutilização do óleo ou da gordura.

## Preparação

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

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, verifique sempre se as bocas do fogão estão desligadas e frias.

- 2 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima do interior da cuba (vide secção 'Óleo e gordura' para mais instruções sobre o uso de gordura sólida) (fig. 4).

HD6142 e HD6144	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	3,2 l	2,8 kg
Máx.	3,5 l	3,050 kg

HD6140	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	2,2 l	1,925 kg
Máx.	2,5 l	2,2 kg

## Óleo e gordura

### Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura!

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

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

- 1 Se quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal.
- 2 Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.
- 3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- 4 Se a gordura ficar muito fria, poderá começar a salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 5).

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

## Utilização

### Fritura

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

**1** **Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 6).**

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

**2** **Ligue a fritadeira no interruptor (fig. 7).**

A lâmpada piloto do interruptor e a lâmpada piloto da temperatura acendem-se.

**3** **Regule o controlo da temperatura para a temperatura pretendida (160-190°C) (fig. 8).**

- Para informações sobre qual a temperatura a seleccionar; consulte a embalagem dos alimentos a fritar ou as tabelas no final deste manual de instruções.
  - O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.
  - Enquanto a fritadeira estiver a aquecer, a lâmpada da temperatura apaga-se e acende-se várias vezes. Quando permanecer acesa durante algum tempo, o óleo ou a gordura terá atingido a temperatura seleccionada.
  - Após uma série, a lâmpada da temperatura acende-se. Aguarde que se mantenha apagada durante algum tempo antes de prosseguir com outra série.
- ▶ *Pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto o óleo ou a gordura estiver a aquecer.*

**4** **Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada ('clique!') (fig. 9).**

**5** **Abra a tampa pressionando o botão. A tampa abre-se automaticamente (fig. 10).**

**6** **Retire o cesto para fora da fritadeira.**

**7** **Coloque os alimentos a fritar dentro do cesto.**

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

HD6140	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1 kg	700 gr
Quantidade recomendada para melhores resultados	450 gr	400 gr

HD6142 e HD6144	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1,250 kg	900 gr
Quantidade recomendada para melhores resultados	650 gr	500 g

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.

**8** **Coloque o cesto na fritadeira com cuidado (fig. 11).**

Certifique-se que o cesto está correctamente colocado.

**9** **Feche a tampa.**

**10** **Apenas HD6144 - Programe o tempo de fritura adequado (vidé secção 'Temporizador' neste capítulo).**

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

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

- ▶ Para obter um bom resultado final, siga o tempo de preparação indicado na embalagem dos alimentos a fritar ou o tempo de preparação mencionado nas tabelas no final deste manual de instruções.
- ▶ Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e agite-o cuidadosamente.

### Temporizador (apenas mod. HD6144)

---

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

#### **1** Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos (fig. 13).

O tempo programado fica indicado no visor:

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

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

#### **3** Se o tempo programado não estiver certo, pode apagá-lo pressionando novamente o botão do temporizador durante 2 segundos quando o temporizador iniciar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo começar a piscar no mostrador). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nessa altura poderá corrigir o tempo programado.

#### **4** Quando o tempo programado chegar ao fim, ouvir-se-á um sinal sonoro. Passados 20 segundos, o sinal sonoro repete-se. Se quiser parar o sinal sonoro, prima o botão do temporizador.

### Após a fritura

---

#### **1** Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada, isto é, até à posição de escorrer (fig. 14).

#### **2** Abra a tampa.

Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.

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

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

#### **4** Desligue a fritadeira no interruptor (fig. 15).

A lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

#### **5** Desligue da corrente após cada utilização.

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

### Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

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

- 1 Retire a tampa (fig. 16).
- 2 Retire o cesto para fora da fritadeira.
- 3 Retire o painel de controlo com a resistência acoplada e coloque-o em local seguro e seco (fig. 17).
- 4 Levante a cuba para fora da fritadeira (fig. 18).
- 5 Remova o óleo ou a gordura e, se for necessário, deite fora (fig. 19).
- 6 Depois de as lavar, seque bem todas as peças.

### **Limpeza do filtro permanente anti-gordura**

---

Este aparelho está equipado com um filtro permanente. Para garantir o seu óptimo funcionamento, o filtro metálico deve ser limpo regularmente.

- ▶ **Sempre que se servir da fritadeira, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.**

Para uma limpeza mais profunda:

- 1 Desaperte os parafusos do interior da tampa (fig. 20).
- 2 Retire o filtro e lave-o com água quente e um pouco de detergente líquido. Deixe o filtro secar muito bem antes de voltar a colocá-lo na tampa e antes de se servir novamente da fritadeira.
- 3 Volte a colocar o filtro na tampa e aperte os parafusos do interior da tampa.

### **Mudar o óleo ou gordura**

---

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

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

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

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

---

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

### **Arrumação**

- 1 Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.

- 2 Enrole o fio, arrume-o no compartimento respectivo e introduza a ficha no encaixe próprio para esse fim (fig. 21).
- 3 Levante a fritadeira pelas pegas.

### Sugestões

Para ter uma perspectiva sobre os tempos de preparação e as temperaturas, consulte as tabelas no final deste manual de instruções.

### Batatas fritas caseiras

---

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

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

### Alimentos congelados

---

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

Alimentos retirados directamente do congelador (-16 a -18°C) poderão provocar o arrefecimento súbito e considerável do óleo ou da gordura quando se mergulha o cesto na cuba. Uma vez que os alimentos não começam logo a ferver, irão absorver muito óleo ou gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem primeiro à temperatura ambiente antes de os fritar, a não ser que as instruções da embalagem indiquem um outro procedimento.
- 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 deste modo de emprego).
- Seleccione a temperatura mencionada na tabela correspondente no final deste manual de instruções ou a embalagem dos alimentos a fritar. Se não tiver instruções, 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.

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



## Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 22).

Antes de se desfazer da fritadeira, retire a pilha do temporizador (apenas mod. HD6144).

- 1 Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover o painel do temporizador (fig. 23).
- 2 Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

## Garantia e assistência

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

## Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou as tabelas deste manual de instruções para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação seleccionada(o) está correcta(o). Regule o controlo da temperatura para a temperatura correcta.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite de uma só vez mais quantidade de alimentos do que a mencionada na tabela correspondente deste manual de instruções.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O óleo ou a gordura não aquece o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura pode ter disparado e provocado o corte de segurança da fritadeira (vide capítulo 'Características de segurança').
	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 a gordura já não está limpo/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Durante a fritura, o óleo ou a gordura sai pelo rebordo da fritadeira.	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.
Os alimentos têm demasiada humidade.	O anel vedante no interior da tampa pode estar sujo ou gasto.	Se o anel vedante estiver sujo, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina. Se o anel vedante estiver gasto, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para que se proceda à sua substituição por um novo.
	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
O óleo ou a gordura formam muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm 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 cesto tem demasiada quantidade.	Nunca frite de uma só vez mais quantidade de alimentos do que a mencionada na tabela correspondente deste manual de instruções.
O óleo ou a gordura formam muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura e use óleo ou gordura líquida que contenha um agente anti-espuma.

<b>Problema</b>	<b>Causa provável</b>	<b>Solução</b>
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.
A fritadeira não funciona.	O painel de controlo não está introduzido correctamente.  O fusível de controlo da temperatura pode ter disparado provocando o corte de segurança e desligando a fritadeira.	Certifique-se que o painel está na posição certa ('clique!').  Prima o botão 'reset' (vidé capítulo 'Características de segurança').

### Tempos de preparação e temperaturas

As tabelas abaixo indicam a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e o tempo de preparação que deverá ser seleccionado.

Se as instruções da embalagem dos alimentos diferirem das tabelas, siga sempre as instruções da embalagem dos alimentos.

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
150°C	Cogumelos	6-8 peças		2-3
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	450 gr	1 kg	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2º ciclo)
	Peixe fresco	300 gr		5-7
170°C	Frango (pedaços)	2-4 peças		12-15
	Legumes (couve-flôr; etc.)	8-10 peças		2-3
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	450 gr	1 kg	5-8
	Batata às rodelas (muito finas)	400 gr		3-4
180°C	Crepes chineses	2 peças		6-7
	Douradinhos de frango	6-8 peças		3-4
	Mini-snacks	6-8 peças		3-4
	Lulas à sevilhana	6-8 peças		3-4
	Filetes de peixe	6-8 peças		3-4
	Gambas	6-8 peças		3-4
	Maçã em polme	4 peças		3-4
	190°C	Beringela (rodela)	400 gr	
Croquetes de carne/peixe		4 peças		4-5

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

## HD6140 ALIMENTOS CONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
170°C	Frango (pedaços)	2-3 peças		15-20
	Mini-panquecas de batata	3 peças		3-4
175°C	Batatas fritas congeladas	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Crepes chineses	2 peças		10-12
	Douradinhos de frango	6 peças		4-5
	Mini Snacks	6 peças		4-5
	Lulas à sevilhana	6 peças		4-5
	Filetes de peixe	6 peças		4-5
	Gambas	6 peças		4-5
	Croquetes de carne/peixe	3 peças		6-7

## HD6144, HD6142 ALIMENTOS FRESCOS OU DESCONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
150°C	Cogumelos	6-8 peças		2-3
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	650 gr	1,250 kg	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2º ciclo)
	Peixe fresco	450 gr		5-7
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças		12-15
	Legumes (couve-flôr, etc.)	8-10 peças		2-3
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	650 gr	1,250 kg	5-8
	Batatas fritas às rodelas finas	600 gr		3-4
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		6-7
	Douradinhos de frango	8-10 peças		3-4
	Mini-snacks	8-10 peças		3-4
	Lulas à sevilhana	8-10 peças		3-4
	Filetes de peixe	8-10 peças		3-4
	Gambas	8-10 peças		3-4
	Maçã em polme	5 peças		3-4
	Croquetes de carne/peixe	5 peças		4-5
190°C	Beringela (rodelas)	600 gr		3-4
	Croquetes de carne/peixe	5 peças		4-5

**HD6144, HD6142 ALIMENTOS CONGELADOS**

<b>Temperatura</b>	<b>Tipo de alimento</b>	<b>Quantidade recomendada para melhores resultados</b>	<b>Quantidade máx.</b>	<b>Tempo de fritura (minutos)</b>
170°C	Frango (pedaços)	3-4 peças		15-20
	Mini-panquecas de batata	4 peças		3-4
175°C	Batatas fritas congeladas	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		10-12
	Douradinhos de frango	8 peças		4-5
	Mini-snacks	6 peças		4-5
	Lulas à sevilhana	8 peças		4-5
	Filetes de peixe	8 peças		4-5
	Gambas	8 peças		4-5
190°C	Croquetes de carne/peixe	4 peças		6-7

## Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

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

## Säkerhetsfunktioner

### 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.

Gör följande om fritösen inte längre fungerar:

- 1** Låt oljan eller matfettet svalna. Det tar cirka 60 minuter.
- 2** Tryck försiktigt på återställningsknappen på baksidan av kontrollpanelen med hjälp av en liten skruvmejsel (fig. 1).

Nu kan fritösen användas igen.

### Säkerhetsomkopplare

Säkerhetsomkopplaren på kontrollpanelen ser till så att värmeelementet endast kan slås på om kontrollpanelen har satts ihop på rätt sätt.

- Se alltid till så att kontrollpanelen är i rätt läge ('klick') (fig. 2).

### Automatisk avstängning (endast typ HD6144)

Fritösen stängs automatiskt av efter 2 timmar. När detta händer släcks på/av-knappens lampa.

- Tryck på på/av-knappen igen för att sätta på apparaten igen (fig. 3).

## Lågtemperaturzon

Medan du friterar samlas matrester på botten av innerskålen. Eftersom värmeelementet sitter en bit ovanför innerskålens botten och främst värmer oljan/matfettet som är ovanför det, kommer oljan/matfettet mellan innerskålens botten och värmeelementet att förbli vid relativt låg temperatur (lågtemperaturzon). Detta förhindrar att matrester som fastnar i denna zon bränns och ökar samtidigt antalet gånger som du kan återanvända oljan/matfettet.

### Före användning

**1** Ställ fritösen på en plan, jämn och stadig yta utom räckhåll för barn. Om du vill ställa fritösen ovanpå spisen ska du kontrollera att spisplattorna har stängts av och är kalla.

**2** Fyll den torra fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett upp till markeringen på insidan av innerskålen (se avsnitt 'Olja och matfett' för att få instruktioner om hur du använder fast matfett) (fig. 4).

HD6142 och HD6144	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	3,2 l	2800 g
Högst	3,5 l	3050 g

HD6140	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	2,2 l	1925 g
Högst	2,5 l	2200 gram

### Olja och matfett

#### Blanda aldrig oljor eller matfetter av olika sorter!

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

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

- 1** Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull.
- 2** Håll försiktigt ned matfettet i fritösen.
- 3** Förvara fritösen med det stelade matfettet fortfarande kvar vid rumstemperatur.
- 4** Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (fig. 5).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

### Använda apparaten

#### Fritering

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

**1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 6). Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma ytor.

**2** Slå på fritösen med av/på-knappen (fig. 7).

Indikatorlampan på av/på-knappen och temperaturlampan tänds.

**3** Ställ in temperaturkontrollen på den temperatur som krävs (160-190°C) (fig. 8).

- Om du önskar information om vilken temperatur du ska välja, läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i tabellerna i slutet av denna bruksanvisning.



- Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
- Medan fritösen värms upp släcks och tänds temperaturlampan några gånger. När den förblir släckt ett tag har oljan eller matfettet nått den förinställda temperaturen.
- När en omgång har friterats tänds också temperaturlampan. Vänta tills den förblir släckt ett tag innan du friterar nästa omgång.
- ▶ Du kan lämna kvar korgen i fritösen när oljan/matfettet värms upp.

**4** Lyft handtaget för att höja korgen till dess högsta läge ('klick') (fig. 9).

**5** Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 10).

**6** Ta ut korgen ur fritösen.

**7** Lägg maten som ska friteras i korgen.

- ▶ För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.

HD6142 och HD6144	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites	HD6140	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1250 g	900 g	Maximal mängd	1000 g	700 g
Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	650 g	500 gram	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	450 gram	400 g

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

**8** Sätt försiktigt korgen i fritösen (fig. 11).

Se till att korgen har satts i ordentligt.

**9** Stäng locket.

**10** Endast HD6144 - Ställ in den friteringstid som krävs (se avsnitt 'Timer' i detta kapitel).

Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

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

- ▶ Följ instruktionerna på förpackningen om tillagningstiden för den mat som ska friteras eller den tillagningstid som anges i tabellerna i slutet av denna bruksanvisning för att du ska få ett gott slutresultat.
- ▶ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettets några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

### Timer (endast HD6144)

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

**1** Tryck på timer-knappen för att ställa in friteringstiden i minuter (fig. 13).

Den inställda tiden visas på displayen.

**2** Håll knappen intryckt för att snabbt stega fram minuterna. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har nåtts.

- Längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.
- Ett par sekunder efter det att du har ställt in tiden börjar timern räkna ned.
- Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående tiden i displayen. Den sista minuten visas i sekunder.

- 3 Om den förinställda tiden är felaktig kan du lätt ändra den genom att trycka in timerknappen i två sekunder när timern börjar räkna ned (dvs. när tiden börjar blinka). Håll knappen intryckt tills siffrorna "00" visas på displayen. Ställ sedan in den rätta tiden.
- 4 När den inställda tiden har runnit ut hör du en signal. Efter 20 sekunder upprepas den hörbara signalen. Du kan avbryta den hörbara signalen genom att trycka på timerknappen.

### Efter fritering

---

- 1 Lyft handtaget för att lyfta korgen till dess högsta läge, det vill säga tömningsläget (fig. 14).
- 2 Öppna locket.  
Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

- 3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

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

- 4 Stäng av fritösen med på/av-knappen (fig. 15).

Indikatorlampan på av/på-knappen släcks.

- 5 Koppla ur apparaten när du är klar.

- ▶ 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 ska du låta matfettet stelna i fritösen och sedan förvara fritösen med matfettet i (se kapitel 'Före användning', avsnitt 'Olja och matfett').

### Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

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

- 1 Ta av locket (fig. 16).
- 2 Ta ut korgen ur fritösen.
- 3 Avvägsna kontrollpanelen med värmeelementet och lägg den på en säker och torr plats (fig. 17).
- 4 Lyft ut innerskålen ur apparaten (fig. 18).
- 5 Avlägsna oljan eller matfettet och släng den/det om det behövs (fig. 19).
- 6 Torka alla delar noggrant efter rengöringen.

### Rengöra det permanenta flottfiltret

---

Apparaten är utrustad med ett permanent filter. Metallfiltret bör rengöras regelbundet för att säkerställa att apparaten fungerar optimalt.

- ▶ Rengör locket till fritösen i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen varje du har använt apparaten.

Så här rengör du grundligt:

- 1 Lossa skruvarna på lockets insida (fig. 20).
- 2 Avlägsna filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel. Låt filtret torka ordentligt innan du sätter tillbaka det i locket och innan du börjar använda apparaten igen.

- 3 Sätt tillbaka filtret i locket och sätt tillbaka skruvarna på insidan av locket.

### Byta olja eller matfett

---

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

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

- Använd aldrig olja eller matfett i mer än 6 månader och följ alltid instruktionerna på matförpackningen.
- Tillsätt aldrig ny olja eller matfett till använd olja/ använt matfett.
- Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.
- Byt alltid olja/matfett om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller blir simmigt.

### Ta hand om använd frityr

---

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

### Förvaring

- 1 Lägg tillbaka alla delar i fritösen och stäng locket.
- 2 Linda nätsladden, lägg den i sladdförvaringen och för in stickkontakten i kontakthållaren (fig. 21).
- 3 Lyft fritösen i handtagen.

### Friteringstips

Läs tabellerna i slutet av bruksanvisningen för att få en översikt över tillagningstider och temperaturinställningar.

### Hemgjord pommes frites

---

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

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

### Djupfrost mat

---

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

Djupfryst mat (-16 to -18°C) kan orsaka att oljan/matfettet svalnar avsevärt när den sänks ned i den/det. Eftersom maten inte bryns direkt kan den även absorbera för mycket olja eller matfett.

Så här undviker du ovanstående problem:

- Låt helst djupfryst mat tina i rumstemperatur innan fritering såvida det inte står annorlunda på matförpackningen.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte stora mängder på en gång (se i respektive tabell i dessa anvisningar).
- Välj den friteringstemperatur som anges i relevant tabell i slutet av denna instruktionsbok eller på förpackningen till den mat som ska friteras. Om det inte finns några instruktioner, välj temperaturen 190°C.
- Sänk ned maten i oljan/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att oljan/matfettet börjar bubbla våldsamt.

### Om oljan/matfettet har fått bismak

---

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

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

Nu har frityren en neutral smak igen.

### Miljön

- När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 22).

Ta ut batteriet ur timern (endast HD6144) innan du kasserar apparaten.

- 1 **Använd en liten spårskruvmejsel för att avlägsna timerpanelen (fig. 23).**
- 2 **Ta ut batteriet. Kasta inte batteriet i de vanliga hushållssoporna utan lämna in det på ett offentligt insamlingsställe.**

### Garanti och service

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

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Läs på matförpackningen eller i tabellerna i denna bruksanvisning om den temperatur och/eller tillagningstid du har valt är korrekt. Ställ in temperaturkontrollen på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat åt gången än den mängd som anges i relevant tabell i denna bruksanvisning.
	Oljan eller matfettet blir inte tillräckligt varmt.	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlöst och orsakat att säkerhetsfunktionen stängts av apparaten (se kapitlet 'Säkerhetsfunktioner').
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.
	Oljan eller matfettet är inte längre ren/rent.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Tätningringen på lockets insida är smutsig eller sliten.	Rengör locket i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen om ringen är smutsig. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter för att få tätningringen utbytt om den är sliten.
Oljan eller matfettet rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att olja/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 åt gången än den mängd som anges i relevant tabell i denna bruksanvisning.
Oljan eller matfettet skummar för mycket under fritering.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Blanda aldrig olika sorters oljor/matfetter och använd olja/flytande matfett som innehåller ett medel som motverkar skumbildning.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.
Fritösen fungerar inte	Kontrollpanelen har inte satts i ordentligt.	Se till att kontrollpanelen sitter i rätt läge (klick').

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlösts och orsakat att säkerhetsfunktionen har stängt av apparaten.	Tryck på återställningsknappen (se kapitlet 'Säkerhetsfunktioner').

### Friteringstider och temperaturinställningar

Tabellerna nedan anger hur mycket av en speciell sorts mat du kan tillaga åt gången och vilken temperatur och tillagningstid du bör välja.

Om instruktionerna på förpackningen till maten som ska tillagas skiljer sig från dem i tabellerna ska du alltid följa instruktionerna på förpackningen.

### HD6140 FÄRSK ELLER TINAD MAT

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
150°C	Svamp	6-8 stycken		2-3
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	450 gram	1000 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)
	Färsk fisk	300 g		5-7
170°C	Kyckling (lårklubba)	2-4 stycken		12-15
	Vegetabiliska munsbitar (t.ex. blomkål)	8-10 stycken		2-3
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	450 gram	1000 g	5-8
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	400 g		3-4
180°C	Kinesiska vårrullar	2 stycken		6-7
	Kycklingbitar	6-8 stycken		3-4
	Minisnacks	6-8 stycken		3-4
	Panerade bläckfiskringar	6-8 stycken		3-4
	Panerade fiskpinnar	6-8 stycken		3-4
	Räkor	6-8 stycken		3-4
	Äppelbitar	4 stycken		3-4
190°C	Auberginer (skivor)	400 g		3-4
	Kött/fiskkroetter	4 stycken		4-5

\*) Se 'Friteringstips' för att tillaga hemlagade pommes frites.

**HD6 I 40 FRUSEN MAT**

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
170°C	Kyckling (lårklubba)	2-3 stycken		15-20
	Små potatiskakor	3 stycken		3-4
175°C	Fryst pommes frites	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kinesiska vårrullar	2 stycken		10-12
	Kycklingbitar	6 stycken		4-5
	Minisnacks	6 stycken		4-5
	Panerade bläckfiskringar	6 stycken		4-5
	Panerade fiskpinnar	6 stycken		4-5
190°C	Räkor	6 stycken		4-5
	Kött/fiskkroetter	3 stycken		6-7

**HD6 I 40 FÄRSK ELLER TINAD MAT**

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
150°C	Svamp	6-8 stycken		2-3
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	450 gram	1000 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)
	Färsk fisk	300 g		5-7
170°C	Kyckling (lårklubba)	2-4 stycken		12-15
	Vegetabiliska munsbitar (t.ex. blomkål)	8-10 stycken		2-3
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	450 gram	1000 g	5-8
	Chips (våldigt tunna potatisskivor)	400 g		3-4
180°C	Kinesiska vårrullar	2 stycken		6-7
	Kycklingbitar	6-8 stycken		3-4
	Minisnacks	6-8 stycken		3-4
	Panerade bläckfiskringar	6-8 stycken		3-4
	Panerade fiskpinnar	6-8 stycken		3-4
	Räkor	6-8 stycken		3-4
	Äppelbitar	4 stycken		3-4
190°C	Auberginer (skivor)	400 g		3-4
	Kött/fiskkroetter	4 stycken		4-5

\*) Se 'Friteringstips' för att tillaga hemlagade pommes frites.

**HD6144, HD6142 FRUSEN MAT**

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-4 stycken		15-20
	Små potatiskakor	4 stycken		3-4
175°C	Fryst pommes frites	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken		10-12
	Kycklingbitar	8 stycken		4-5
	Minisnacks	6 stycken		4-5
	Panerade bläckfiskringar	8 stycken		4-5
	Panerade fiskpinnar	8 stycken		4-5
190°C	Räkor	8 stycken		4-5
	Kött/fiskkroetter	4 stycken		6-7



## Tärkeää

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

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

## Turvallisuus

### Ylikuumenemissuoja

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

Jos friteerauskeitin ei enää toimi, tee seuraavat toimet:

- 1 Anna öljyn tai rasvan jäähtyä. Tämä kestää noin tunnin.
- 2 Paina ohjaustaulun takana olevaa palautuspainiketta varovasti pienellä ruuvitaltalla (kuva 1).

Nyt laite on taas valmiina käyttöön.

### Turvakytkin

Ohjaustaulussa oleva turvakytkin varmistaa, että lämmitysvastukseen kytkeytyy virta vain, jos ohjaustaulu on asennettu oikein.

- Tarkista aina, että ohjaustaulu napsahtaa paikalleen (kuva 2).

## Automaattinen virrankatkaisu (vain HD6144)

Friteerauskeittimen toiminta katkeaa automaattisesti 2 tunnin kuluttua. Kun tämä tapahtuu, virtakytkimen merkkivalo sammuu.

- ▶ Laitteen toiminta palautetaan painamalla uudelleen virtakytkintä (kuva 3).

### Kylmä alue

Ruuan kypsennyksen kuluessa irronneet palat kerääntyvät friteerausastian pohjalle. Koska lämmitysastus on jonkin verran friteerausastian pohjaa ylempänä ja koska se ensisijaisesti kuumentaa yläpuolella olevan öljyn tai rasvan, pysyy lämmitysastuksen alla oleva öljy viileämpänä (kylmä alue). Tämä estää tälle alueelle joutuvien ruuanpalojen palamisen ja siten öljy tai rasva pysyy pidempään hyvänä.

### Käyttöönotto

- 1 Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.

Jos asetat friteerauskeittimen liedelle, varmista, että keittolevyistä on katkaistu virta ja ne ovat kylmiä.

- 2 Täytä kuiva friteerauskeitin öljyllä, juoksevalla rasvalla tai sulatetulla kiinteällä rasvalla friteerausastian sisäpinnan ylempään merkkiviivaan asti (tietoja kiinteän rasvan käytöstä on kohdassa Öljy ja rasva) (kuva 4).

HD6142 ja HD6144	Öljy / juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	3,2 l	2 800 g
Enintään	3,5 l	3 050 g

HD6140	Öljy / juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	2,2 l	1925 g
Enintään	2,5 l	2200 g

### Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja!

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

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

- 1 Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloitettu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3 Säilytä jäähdytynyt rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
- 4 Kylmässä säilytetty rasva saattaa roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä haarukalla reikiä jäähdytyneeseen rasvaan (kuva 5).

Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

### Käyttö

#### Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsennyksen aikana.

- 1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 6). Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.

**2 Käynnistä friteerauskeitin käynnistyskytkimestä (kuva 7).**

Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo ja lämpötilan merkkivalo syttyvät.

**3 Aseta lämpötilan säätimen avulla sopiva lämpötila (160-190 °C:n) (kuva 8).**

- Tietoja sopivasta lämpötilasta on ruokapakkauksessa tai tämän käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa.
  - Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 10-15 minuutissa.
  - Kun friteerauskeitin lämpenee, lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu useita kertoja. Kun se pysyy sammuneena jonkin aikaa, öljy tai rasva on saavuttanut asetetun lämpötilan.
  - Kun ruokaerä on kypsennetty, lämpötilan merkkivalo syttyy uudelleen. Odota, että merkkivalo pysyy sammuneena jonkin aikaa, ennen kuin kypsennät seuraavan ruokaerän.
- *Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.*

**4 Nosta kädensijaa, kunnes kori napsahtaa paikalleen yläasentoon (kuva 9).****5 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (kuva 10).****6 Poista kori friteerauskeittimestä.****7 Laita kypsennettävä ruoka koriin.**

- *Älä laita koriin kerralla enempää ruokaa kuin mitä on neuvottu alla.*

HD6142 ja HD6144	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1 250 g	900 g
Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	650 g	500 g

HD6140	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1000 g	700 g
Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	450 g	400 g

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

**8 Laske kori varovasti friteerauskeittimeen (kuva 11).**

Tarkista, että kori on asetettu paikalleen oikein.

**9 Sulje kansi.****10 Vain HD6144 - Aseta sopiva kypsennysaika (katso tämän luvun kohtaa Aikakytkin).**

Voit käyttää friteerauskeitintä myös asettamatta aikakytkintä.

**11 Paina kahvan vapautuspainiketta ja laske kori varovasti ala-asentoon (kuva 12).**

- *Hyvä lopputulos saadaan noudattamalla ruokapakkauksessa tai tämän käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa annettua kypsennysaikaa.*
- *Tasainen ruskistus saadaan, kun kori nostetaan ylös ja sitä ravistellaan varovasti pari kertaa kypsennyksen aikana.*

**Aikakytkin (vain HD6144)**

- *Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.*

**1 Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytkintä (kuva 13).**

Asetettu aika tulee näkyviin näyttöön.

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

- Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.
- Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutaman sekunnin kuluttua vähentää aikaa.

- Aikakytken vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.

**3** Jos asetat väärän ajan, voit poistaa sen painamalla aikakytintä 2 sekuntia samalla hetkellä, kun aikakytin alkaa vähentää aikaa (eli kun aika alkaa vilkkua). Jatka painamista niin kauan, kunnes näyttöön ilmestyy 00. Sen jälkeen voit asettaa oikean ajan.

**4** Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin. 20 sekunnin kuluttua äänimerkki toistuu. Voit lopettaa äänimerkin painamalla aikakytimen painiketta.

### Kypsentämisen jälkeen

**1** Nosta kori kahvasta yläasentoon eli valumisasentoon (kuva 14).

**2** Avaa kansi.

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

**3** Nosta kori varovasti pois keittimestä.

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

**4** Katkaise friteerauskeittimen toiminta virtakytkimellä (kuva 15).

Virtakytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.

**5** Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

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

### Puhdistus

Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

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

**1** Poista kansi (kuva 16).

**2** Poista kori friteerauskeittimestä.

**3** Poista ohjaustaulu sekä lämmitysvastus ja aseta ne turvalliseen, kuivaan paikkaan (kuva 17).

**4** Nosta friteerausastia pois laitteesta (kuva 18).

**5** Poista öljy tai rasva ja hävitä se tarvittaessa (kuva 19).

**6** Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

### Rasvan- ja kärynsuodattimen puhdistus

Laitteessa on kestosuodatin. Häiriöttömän toiminnan takaamiseksi metallinen suodatin on puhdistettava säännöllisesti.

- ▶ Puhdista friteerauskeittimen kansi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa aina laitteen käytön jälkeen.

Perusteellinen puhdistus:

**1** Avaa kannen sisäpuolella olevat ruuvit (kuva 20).

**2** Poista suodatin ja puhdista se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Anna suodattimen kuivua kokonaan, ennen kuin se asetetaan takaisin kanteen ja laitetta käytetään uudelleen.

### 3 Aseta suodatin takaisin kanteen ja kiinnitä kannen sisäpuolelle tulevat ruuvit.

## Öljyn tai rasvan vaihtaminen

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

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

- ▶ Älä käytä samaa öljyä tai rasvaa yli 6 kuukautta ja noudata aina pakkauksen ohjeita.
- ▶ Älä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytetyn joukkoon.
- ▶ Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.
- ▶ Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.

## Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

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

## Säilytys

- 1 Laita kaikki irto-osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.
- 2 Kela ja johto, aseta se johtokoteloon ja kiinnitä pistotulppa sille tarkoitettuun kiinnikkeeseen (kuva 21).
- 3 Nosta friteerauskeitin kahvoista.

## Vinkkejä

Tämän käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa on kypsennysaikojen ja -lämpötilojen tiivistelmä.

## Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

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

## Pakasteruuat

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

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

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:

- Anna pakasteruuan sulaa ainakin osittain huoneenlämmössä ennen kypsentämistä, ellei ruokapakkauksessa neuvota toisin.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kerralla kovin suuria määriä (katso tässä käyttöohjeessa olevaa taulukkoa).
- Valitse kypsennyslämpötila tämän käyttöohjeen lopussa olevista taulukoista tai käytä ruokapakkauksessa mainittua lämpötilaa. Jos ohjeita ei ole, käytä 190 °C:n lämpötilaa.
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoka saattaa aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

### Vieraan maun poistaminen

---

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

- 1** Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:n.
- 2** Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta.
- 3** Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät pois keittimestä lastalla.

Nyt öljyssä tai rasvassa ei enää ole vierasta makua.

### Ympäristöasiaa

- Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 22).

Poista aikakytkimen paristo (vain HD6144) ennen laitteen hävittämistä.

- 1** Irrota ohjauspaneeli pienen ruuvitaltan avulla (kuva 23).
- 2** Poista paristo. Älä hävitä paristoa tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen.

### Takuu & huolto

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

## Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruokapakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukoista, onko lämpötila ja kypsennysaika valittu oikein. Aseta oikea lämpötila lämpötilan säätimen avulla.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla enempää ruokaa kuin tämän käyttöohjeen asianmukaisessa taulukossa on ilmoitettu.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Lämpötilan säätimen sulake on saattanut palaa, jolloin turvakytkin on katkaissut laitteesta virran (katso luku Turvallisuus).
Friteerauskeittimestä lähtee voimakas, epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko kansi suljettu kunnolla.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Kannen sisäpuolella oleva tiivisterengas on likainen tai kulunut.	Jos rengas on likainen, puhdista kansi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. Jos rengas on kulunut, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoilikkeeseen ja vaihdata tiivisterengas.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana keittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla enempää ruokaa kuin tämän käyttöohjeen asianmukaisessa taulukossa on ilmoitettu.
Öljy tai rasva vaahdottaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsennämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja, ja käytä vain uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai rasvaa.
	Friteerausastia ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Friteerauskeitin ei toimi	Ohjaustaulu ei ole asianmukaisesti paikallaan.	Varmista, että ohjaustaulu on asetettu siten, että se on napsahtanut paikalleen.
	Lämpötilan säätimen sulake on saattanut palaa, jolloin turvakytkin on katkaissut laitteesta virran.	Paina palautuspainiketta (katso luku Turvallisuus).

### Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Seuraavissa taulukoissa on tietoja siitä, kuinka paljon tiettyä ruokaa voi kypsentää kerralla ja mikä on kullekin ruoalle sopiva kypsennyslämpötila ja -aika.

Jos ruokapakkauksessa olevat ohjeet poikkeavat näissä taulukoissa ilmoitetuista, noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita.

### HD6140 TUORETAI SULATETTU RUOKA

Lämpötila	Ruokalaji	Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	Enimmäismäärä	Kypsennysaika (minuuttia)
150 °C:n	Herkkusienet	6-8 kpl		2-3
160 °C:n	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	450 g	1000 g	4-6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)
	Tuore kala	300 g		5-7
170 °C:n	Broileri (koivet, fileet)	2-4 kpl		12-15
	Friteeratut kasvikset (mm. kukkakaali)	8-10 kpl		2-3
175 °C:n	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	450 g	1000 g	5-8
	Perunalastut	400 g		3-4
180 °C:n	Kiinalaiset kevätkääryleet	2 kpl		6-7
	Kananugetit	6-8 kpl		3-4
	Pikku välipalat	6-8 kpl		3-4
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	6-8 kpl		3-4
	Kalapalat (taikinakuoressa)	6-8 kpl		3-4
	Katkaravut	6-8 kpl		3-4
	Friteeratut omenat	4 kpl		3-4
190 °C:n	Munakoiso (viipaleet)	400 g		3-4
	Liha-/kalakuoruka	4 kp		4-

\*) Katso kotitekoisten ranskanperunoiden ohje kohdasta 'Vinkit'.



## HD6 I 40 PAKASTERUOKA

Lämpötila	Ruokalaji	Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	Enimmäismäärä	Kypsennysaika (minuuttia)
170 °C:n	Broileri (koivet, fileet)	2-3 kpl		15-20
	Pienet perunaletut	3 kpl		3-4
175 °C:n	Pakastetut ranskanperunat	400 g	700 g	3-4/7-8
180 °C:n	Kiinalaiset kevätkääryleet	2 kpl		10-12
	Kananugetit	6 kpl		4-5
	Pikku välipalat	6 kpl		4-5
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	6 kpl		4-5
	Kalapat (taikinakuoressa)	6 kpl		4-5
	Katkaravut	6 kpl		4-5
	Liha-/kalakuorukat	3 kpl		6-7

## HD6 I 44, HD6 I 42 TUORETAI SULATETTU RUOKA

Lämpötila	Ruokalaji	Suositusmäärä parasta lopputulosta varten	Enimmäismäärä	Kypsennysaika (minuuttia)
150 °C:n	Herkkusienet	6-8 kpl		2-3
160 °C:n	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	650 g	1 250 g	4-6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)
	Tuore kala	450 g		5-7
170 °C:n	Broileri (koivet, fileet)	3-5 kpl		12-15
	Friteeratut kasvikset (mm. kukkakaali)	8-10 kpl		2-3
175 °C:n	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	650 g	1 250 g	5-8
	Perunalastut	600 g		3-4
180 °C:n	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl		6-7
	Kananugetit	8-10 kpl		3-4
	Pikku välipalat	8-10 kpl		3-4
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	8-10 kpl		3-4
	Kalapat (taikinakuoressa)	8-10 kpl		3-4
	Katkaravut	8-10 kpl		3-4
	Friteeratut omenat	5 kpl		3-4
	Munakoiso (viipaleet)	600 g		3-4
	Liha-/kalakuorukat	5 kpl		4-5

**HD6144, HD6142 PAKASTERUOKA**

<b>Lämpötila</b>	<b>Ruokalaji</b>	<b>Suositusmäärä parasta lopputulosta varten</b>	<b>Enimmäismäärä</b>	<b>Kypsennysaika (minuuttia)</b>
170 °C:n	Broileri (koivet, fileet)	3-4 kpl		15-20
	Pienet perunaletut	4 kpl		3-4
175 °C:n	Pakastetut ranskanperunat	400 g	700 g	3-4/7-8
180 °C:n	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl		10-12
	Kananugetit	8 kpl		4-5
	Pikku välipalat	6 kpl		4-5
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	8 kpl		4-5
	Kalapat (taikinakuoressa)	8 kpl		4-5
	Katkaravut	8 kpl		4-5
190 °C:n	Liha-/kalakuorukat	4 kpl		6-7

## Önemli

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

- Cihazınızı fişe takmadan önce üzerinde belirtilen voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol edin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı tamir veya bakım için mutlaka yetkili Philips servisine götürün. Kendiniz evde tamir etmeyin. Aksi halde garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözün yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın.
- Cihazın fişini her kullanımdan sonra prizden çekin. Fritözünü iyice soğumadan yerinden oynatmayın.
- Cihazı bitkisel veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat ediniz.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Kızarttığınız gıdaların açık altın sarısı bir renk almasını sağlamak için yağı düzenli olarak temizleyin. Özellikle patates ve tahıl hububat gibi nişasta içeren gıdaları 175°C nin üzerinde sıcaklıkta kızartmayın. ( acrylamid oluşumunu en aza indirmek için).

## Güvenlik özellikleri

### Güvenli kapanma

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

Fritöz çalışmıyorsa yapmanız gerekenler:

- 1 Yağın soğumasını bekleyin. Bu yaklaşık 60 dakika sürer.
- 2 Küçük bir tornavida ile kontrol panelinin arkasında bulunan reset düğmesine dikkatlice basın (şek. 1).

Cihazı tekrar çalıştırabilirsiniz.

### Güvenlik düğmesi

Kontrol panelinde bulunan güvenlik düğmesi, ısıtma biriminin ancak kontrol paneli yerine doğru takıldığında çalışmasını sağlar.

- Kontrol panelinin doğru yerleştirildiğinden emin olun ('klik') (şek. 2).

## Otomatik kapanma (model HD6144 için)

Fritöz 2 saat sonra otomatik olarak kapanacaktır. Bu durumda, açma/kapama düğmesinin pilot ışık sönecektir.

- Cihazı tekrar çalıştırmak için, açma/kapama düğmesine basın (şek. 3).

### Soğuk bölge

kızartma sırasında, yiyecek parçaları iç haznenin tabanında birikirler. Isıtma birimide iç haznenin tabanından biraz yukarıda bulunduğu ve öncelikle üst kısımda bulunan yağı ısıttığından, iç hazne ile ısıtma elementi arasındaki yağ serin kalır.(Soğuk bölge) Bu sayede yiyecek kalıntıları yanmayarak, yağın tadının değişmesine ve daha çok süreler kullanımına imkan verir:

### Kullanıma hazırlama

**1** Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Eğer fritözü ocağın üzerine yerleştirecekseniz, ocak düğmelerinin kapalı konumda olduklarını kontrol edin.

**2** Kuru fritözü yağ, sıvı hayvani yağ veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst göstergelere kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Bitkisel ve hayvani yağlar' bölümü) (şek. 4).

HD6142 ve HD6144	Sıvı yağ	Katı yağ	HD6140	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	3.2 l	2800 gr	Min.	2.2 l	1925 gr
Maks.	35 l	3050 gr	Maks.	2.2 l	2200 gr

### Bitkisel ve donmuş yağlar

Asla farklı tiplerdeki yağları karıştırmayın.

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

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

- 1** Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.
- 2** Erettiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.
- 3** Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığında iken saklayabilirsiniz.
- 4** Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (şek. 5).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

### Cihazın kullanımı

#### Kızartma

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

**1** Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 6). Kordonun cihazın sıcak kısımlarıyla temas etmemesine özen gösterin.

**2** Açma/kapama düğmesini kullanarak cihazı çalıştırın (şek. 7).

Açma/kapama düğmesinin ve sıcaklık göstergesi ışığı yanar.

**3 Sıcaklık kontrol ayarını istenilen dereceye getirin. (160-190°C) (şek. 8).**

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
- Fritöz ısınırken, sıcaklık gösterge ışığı birkaç sefer yanıp sönebilir. Işık söndüğünde ve sönmüş kaldığında, fritözün içindeki yağ istenilen sıcaklığa ulaşmıştır.
- Bir grup yiyecek kızartıldıktan sonra, sıcaklık gösterge ışığı da yanar. Bir sonraki yiyecek grubunu kızartmadan önce, bir süre ışık söne kadar bekleyin.
- ▶ Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

**4 Sepeti en üst konuma getirmek için, sapı kaldırın.('klik') (şek. 9).****5 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 10).****6 Sepeti fritözden çıkartın.****7 Kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.**

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

HD6142 ve HD6144	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1250 gr	900 gr
En iyi sonuç için önerilen miktar	650 gr	500 gr

HD6140	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1000 gr	700gr
En iyi sonuç için önerilen miktar	450 gr	400 gr

**Lütfen bu cihazda Asya tipi pirinç pastaları (veya benzer tipte yiyecekler) kızartmayın, bu çok fazla yağ sıçramasına ve yağın tehlikeli derecede köpürmesine sebep olabilir.**

**8 Kızartma sepetini dikkatlice fritöze yerleştirin (şek. 11).**

Sepeti doğru olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

**9 Kapağı kapatın.****10 HD6144 için - İstenilen zamanı ayarlayın. (bkz.'Zamanlayıcı' bölümü)**

Fritözü, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

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

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

**Zamanlayıcı (sadece HD6144 için)**

- ▶ Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.

**1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın (şek. 13).**

Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

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

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

- 3 Eğer önceden ayarlanan zaman doğru değilse, zamanlayıcı geri saymaya başladığında (örn. zaman yanıp sönmeye başladığında) zamanlayıcı düğmesine 2 saniye süreyle basarak bunu silebilirsiniz. Ekranda '00' görünene kadar düğmeyi basılı tutun. Şimdi doğru kızartma süresini ayarlayabilirsiniz.
- 4 Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 20 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.

### Kızartma sonrasında

- 1 Sapı tutarak, sepeti en yüksek konumuna getirin, örn. süzülme pozisyonuna (şek. 14).
- 2 Kapağı açın.  
Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.
- 3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.  
Gerekirse, fazla yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyeceği içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak kağıdı bulunan bir kaba veya süzgece yerleştirin.
- 4 Açma/kapama düğmesiyle fritözü kapatın (şek. 15).  
Açma/kapama düğmesinin güç ışığı söner.
- 5 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.
  - ▶ Eğer fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.
  - ▶ Fritözde katı yağ varsa, katılaşmasını bekleyin ve fritözün içinde saklayın.(Bkz. Kullanıma Hazırlama" Sıvı ve katı yağ bölümü)

### Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

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

- 1 Kapağı kaldırın (şek. 16).
- 2 Sepeti fritözden çıkarın.
- 3 Kontrol panelini ısıtma birimi ile birlikte çıkararak kuru bir yerde saklayın (şek. 17).
- 4 İç hazneyi cihazdan çıkarın (şek. 18).
- 5 Gereği varsa sıvı/katı yağı çıkararak, dökün (şek. 19).
- 6 Temizleme sonrasında tüm kısımları iyice kurutun.

### Yağ tutmayan filtrenin temizlenmesi

Cihazda sabit filtre bulunmaktadır. Cihazın performansını artırmak için filtreyi düzenli olarak temizlemek gerekir.

- ▶ Cihazı her kullandığınızda kapağı sıcak sabunlu su veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Derinlemesine temizlik:

- 1 Kapağın iç kısımlarında bulunan vidaları sökün (şek. 20).
- 2 Filtreyi çıkararak sıcak sabunlu suda yıkayın. Filtreyi tekrar kapağa yerleştirmeden ve cihazı kullanmadan önce iyice kurummasını bekleyin.

**3** Filtreyi tekrar kapağa yerleştirin vidalarını kapağın içinden geri takın.

### Yağ değiştirme

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

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

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

### Kullanılmış yağın çöpe atılması

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

### Saklama

- 1** Tüm parçaları fritözün üzerine/içine koyun ve kapağı kapatın.
- 2** Elektrik kordonunu sararak kordon saklama bölümüne sarın ve fişi yerine yerleştirerek sabitleyin (şek. 21).
- 3** Fritözünü tutacak yerlerinden kaldırın.

### Kızartma ipuçları

Hazırlanma sürelerini ve sıcaklık ayarlarını öğrenmek için, kullanma kılavuzunun en sonundaki tabloyu inceleyin.

### Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

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

### Donmuş yiyecekler

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

Donmuş gıdaların (-16 to -18°C) kızartma yağına atılması yağı soğutacaktır. Yiyecek derhal kızarmayacağından biraz yağ çekecektir.

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Tercihen eğer paket üzerinde belirtilmemişse donmuş olarak kızartılmaları, donmuş gıdaları oda sıcaklığında çözümlerini bekleyerek kızartın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Kullanma kılavuzunda bulunan tabloda belirtilen kızartma sıcaklıklarına veya kızartacağınız gıdanın paketi üzerindeki sıcaklık talimatlarına uyun. Eğer herhangi bir talimat verilmemişse, 190°C sıcaklık ayarını seçin.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

### İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

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

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

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

### Çevre

- Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 22).

Cihazı çöpe atmadan önce, zamanlayıcının pilini (sadece HD6144 için) çıkartın.

- 1 Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın (şek. 23).
- 2 Pili çıkartın. Pili normal ev çöpüne atmayın, özel pil toplama noktalarına teslim edin.

### Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen [www.philips.com.tr](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 nedeni	Çözümü
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.	Bir anda, kullanma kılavuzunda bulunan ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
	Yağ yeterli derecede ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir (bkz.'güvenlik özellikleri' bölümü)
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Sıvı veya katı yağ kirli.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Kapağın contası çok kirli veya yıpranmış.	Conta kirli ise, sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın. Yıpranmışsa, değiştirmek için yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.
Kızartma sırasında fritözden dışarıya yağ sıçıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağın, 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 anda, kullanma kılavuzunda ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	Hiçbir zaman farklı tiplerde yağ kullanmayın ve köpürme önleyici madde içeren yağ kullanın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.
Fritöz çalışmıyor.	Kontrol paneli doğru takılmamıştır.	Kontrol panelinin doğru takılıp takılmadığını kontrol edin ('klik').
	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir.	Reset düğmesine basın (bkz.'güvenlik özellikleri' bölümü).

**Hazırlama süreleri ve ısı ayarları**

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

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

**TAZE VEYA BUZU ÇÖZÜLMÜŞ YIYECEKLER**

Isı	Yiyecek tipi	En iyi sonuç için önerilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
150°C	Mantar	6-8 adet		2-3
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	450 gr	1000 gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)
	Taze balık	300 gr		5-7
170°C	Tavuk (kanat)	2-4 adet		12-15
	Sebze kızartma (örn. karnabahar)	8-10 adet		2-3
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	450 gr	1000 gr	5-8
	Cips (çok ince patates dilimleri)	400 gr		3-4
180°C	Çin börekleri	2 adet		6-7
	Tavuk nugget	6-8 adet		3-4
	Minik çerezler	6-8 adet		3-4
	Kalamar halkaları	6-8 adet		3-4
	Balık (parça)	6-8 adet		3-4
	Pavurya	6-8 adet		3-4
	Elma kızartma	4 adet		3-4
190°C	Patlıcan (dilim)	400 gr		3-4
	Et/balık kroket	4 adet		4-5

\*) Ev yapımı kızarmış patates için bkz.'Kızartma ipuçları'

**HD6140 DONMUŞ GIDA**

Sıcaklık	Yiyecek tipi	Tavsiye edilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
170°C	Tavuk (kanat)	2-3 adet		15-20
	Ufak patates kurabiyeleri	3 parça		3-4
175°C	Dondurulmuş Patates kızartması	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Çin börekleri	2 adet		10-12
	Tavuk nugget	6 adet		4-5
	Minik çerezler	6 adet		4-5
	Kalamar halkaları	6 adet		4-5
	Balık (parça)	6 adet		4-5
	Pavurya	6 adet		4-5
	Et/balık kroket	3 parça		6-7

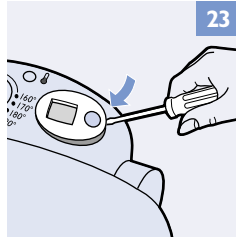
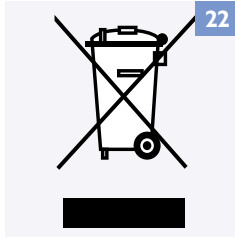
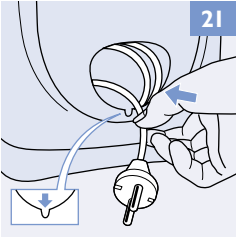
**HD6144, HD6142 TAZE VEYA BUZU ÇÖZÜLMÜŞ GIDALAR**

Isı	Yiyecek tipi	En iyi sonuç için önerilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
150°C	Mantar	6-8 adet		2-3
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	650 gr	1250 gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)
	Taze balık	450 gr		5-7
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet		12-15
	Sebze kızartma (örn. karnabahar)	8-10 adet		2-3
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	650 gr	1250 gr	5-8
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr		3-4
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		6-7
	Tavuk nugget	8-10 adet		3-4
	Minik çerezler	8-10 adet		3-4
	Kalamar halkaları	8-10 adet		3-4
	Balık (parça)	8-10 adet		3-4
	Pavurya	8-10 adet		3-4
	Elma kızartma	5 adet		3-4
	Patlıcan (dilim)	600 gr		3-4
190°C	Et/balık kroket	5 adet		4-5

**HD6144, HD6142 DONMUŞ GIDA**

Isı	Yiyecek tipi	En iyi sonuç için önerilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
170°C	Tavuk (kanat)	3-4 adet		15-20
	Ufak patates kurabiyeleri	4 adet		3-4
175°C	Dondurulmuş Patates kızartması	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		10-12
	Tavuk nugget	8 adet		4-5
	Minik çerezler	6 adet		4-5
	Kalamar halkalan	8 adet		4-5
	Balık (parça)	8 adet		4-5
	Pavurya	8 adet		4-5
190°C	Et/balık kroket	4 adet		6-7










[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 001 94314