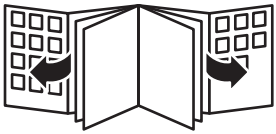
Register your product and get support at

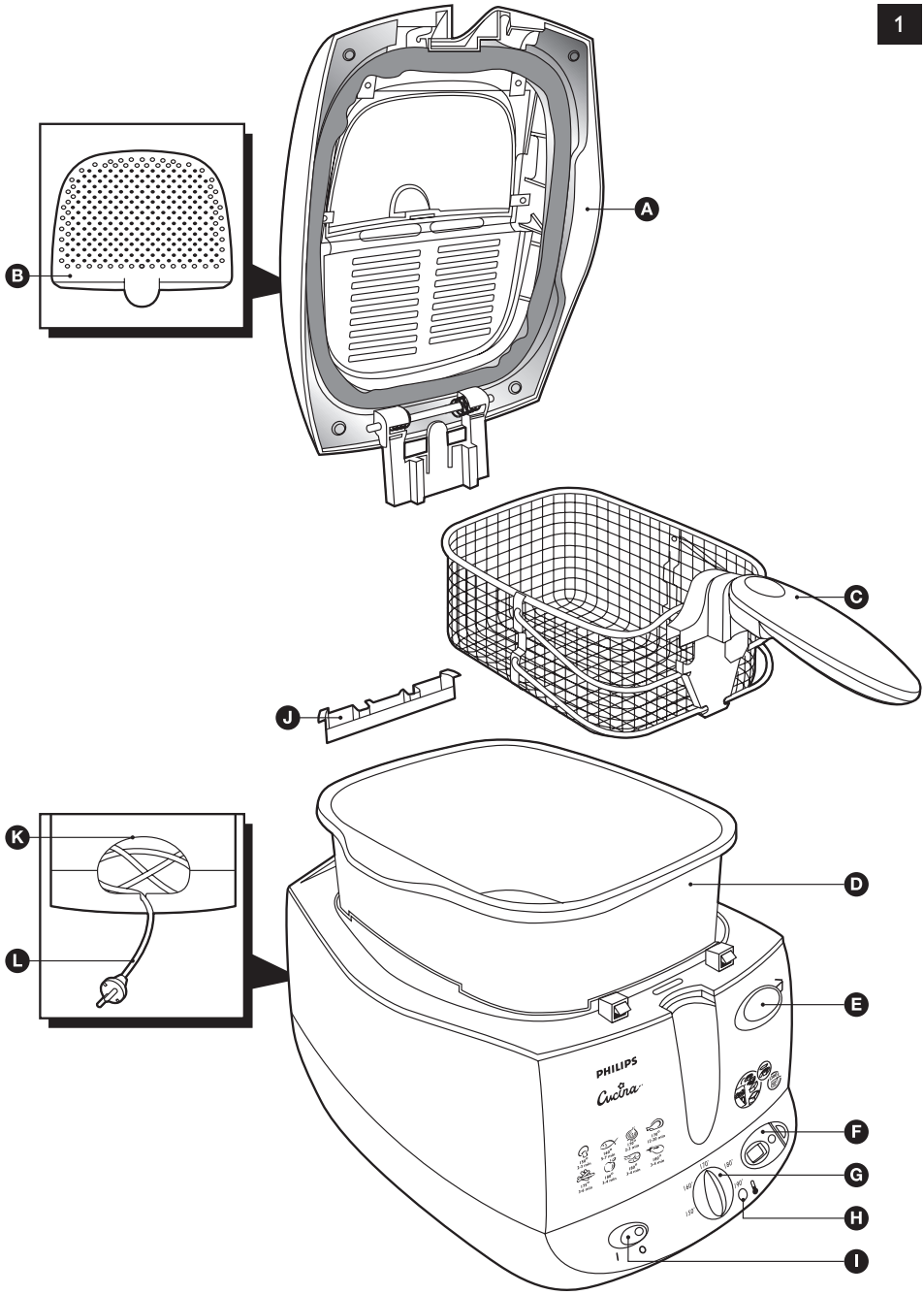
www.philips.com/welcome

HD6159, HD6158

PHILIPS



1



ENGLISH 6
DANSK 13
DEUTSCH 20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 27
SUOMI 35
FRANÇAIS 42
ITALIANO 49
NEDERLANDS 56
NORSK 63
PORTUGUÊS 70
SVENSKA 77
فارسی 89
العربية 98

HD6159, HD6158

General description (Fig. 1)

A Lid
B Removable, washable filter
C Frying basket
D Removable inner bowl
E Lid release button
F Digital, removable timer (HD6159 only)
G Temperature control
H Temperature light
I On/off switch with power-on light
J Condensed water container
K Cord storage compartment
L Cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord 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 stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of the hot steam when you open the lid.

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- 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).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Preparing for use

1 Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').

2 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

3 Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).

4 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 4)

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
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.

Solid fat

You can also use solid frying fat. 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 it melts. Punch some holes in 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

Hot steam escapes 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).

2 Press the on/off switch to switch on the fryer.
- The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

3 Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 7)
For the required temperature, see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.

4 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 8).

6 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

8 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 9).

9 Close the lid.

10 HD6159 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 on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 10).
- The basket is lowered to its lowest position.

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6159 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)
- The set time becomes 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 starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer flashes) until '00' appears.

3 When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

Removing the timer

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

1 After you have set the required frying time, remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (Fig. 12).
When the timer beeps to indicate that the fried food is ready, return to the fryer and push the timer back into the fryer.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 8).

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 2)

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Press the on/off switch to switch off the fryer
The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 13)

In figure 13 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

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

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

1 Pull the filter lug upwards and press the tab underneath the lug at the same time to remove the filter from the lid. (Fig. 14)

2 Open the lid.

3 Press the lid release tab (1) and lift the lid off the appliance (2) (Fig. 15).

4 Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the condensed water container from the fryer and empty it (Fig. 16).

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 17).

7 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

8 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Note: To clean the filter, you can also leave it in the lid when you clean the lid.

9 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Condensed water container

Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 18).

3 Lift the fryer by its hand grips.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- 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 large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the recommended quantity is indicated by ☺).

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 now has a neutral taste again.

Home-made French fries

You 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 prevents them from sticking to each other during frying.

Note: 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. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Environment

- Do not throw away the appliance 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 help to preserve the environment (Fig. 19).

Removing the timer battery (HD6159 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the timer at an official collection point.

1 Remove the timer from the appliance.

2 Remove the back of the timer with a small flat-blade screwdriver.

3 Remove the battery.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go 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.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	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 fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.

Problem	Possible cause	Solution
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use 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.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
There is no filter present or the filter is damaged.		Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A Låg
- B Udtageligt, vaskbart filter
- C Friturekurv
- D Udtagelig inderskål
- E Udløserknap til låg
- F Aftagelig, digital timer (kun HD6159)
- G Temperaturkontrol
- H Temperaturindikator med lys
- I On/off-kontakt med lys
- J Beholder til kondensvand
- K Rum til ledningsopbevaring
- L Ledning

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af det (køkken)bord, hvor apparatet er placeret.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Under friturestegningen slipper der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Hold afstand til dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.

Forsigtig

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Rør ikke ved vinduet, da det bliver varmt under friturestegning.
- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for, at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt til et sted mellem "MIN" og "MAX"-mærkerne på indersiden af inderskålen for at undgå overløb og overophedning.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er

i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejleding, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Klargøring

1 Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).

2 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbnes automatisk (fig. 2).

3 Se olie/fedttabellen for at afgøre, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden (fig. 3).

4 Fyld olie, flydende friturefedt elle smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne, og luk låget. (fig. 4)

Tænd ikke for frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i den.

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og hæld aldrig frisk olie eller fedt sammen med brugt olie eller fedt.

Vi anbefaler, at du bruger fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre), så som sojaolie, jordnøddeolie, majsolie eller solsikkeolie.
Da olie og fedt forholdsvist hurtigt mister deres gode egenskaber, bør du udskifte olien eller fedtet regelmæssigt (efter 10-12 gange).
Udskift altid olien/fedtet, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Fast fedt

Du kan også anvende fast friturefedt. Det kræver dog, at du tager ekstra forholdsregler for at undgå, at fedtet begynder at sprøjte, eller varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

1 Hvis du vil bruge nye fedtblokke, skal du smelte dem langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.

2 Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.

3 Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.

4 Er fedtet meget koldt, kan det begynde at sprøjte, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel (fig. 5).

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gaflen.

Sådan bruges apparatet

Friturestegning

Der kommer varm damp ud fra filteret under stegning.

1 Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 6).

2 Tryk på on/off-kontakten for at tænde for frituregryden.
- Kontrollampen på on/off-kontakten og temperaturindikatoren tænder.

3 Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. (fig. 7)
Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til fødevarerne eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".

Bemærk: Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens frituregryden varmer op.

4 Vent, indtil temperaturindikatoren slukkes (efter ca. 10-15 minutter).

5 Løft håndtaget for at hæve kurven til den højeste stilling (fig. 8).

6 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. Låget åbner automatisk (fig. 2).

7 Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven.

8 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden. Men sænk den endnu ikke ned i olien eller fedtet (fig. 9).

9 Luk låget.

10 Kun HD6159: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet "Timer" i dette kapitel).
Du kan også bruge frituregryden uden at indstille timeren.

11 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag (1), og fold omhyggeligt håndtaget mod frituregryden (2) (fig. 10).
- Kurven nedsænkes til laveste position.

Under friturestegningen tænder og slukker temperaturindikatoren med jævne mellemrum. Dette indikerer, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

Timer (kun HD6159)

Timeren angiver sluttidspunktet for stegningen, men slukker IKKE for frituregryden.

Indstilling af timeren

1 Tryk på Timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter. (fig. 11)
- Det indstillede minuttal ses i displayet.

2 Hold tasten nede for hurtigere indstilling. Slip tasten, når det ønskede minuttal er nået.
Den maximale tidsindstilling er 99 minutter.
- Et par sekunder efter du har indstillet stegetiden, begynder timeren nedtællingen.
- Mens timeren tæller ned, vises den resterende stegetid i displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

Bemærk: Du kan slette timerindstillingen ved at trykke på timer-knappen i 2 sekunder (når timeren blinker), indtil "00" vises.

3 Når den indstillede tid er udløbet, bipper timeren. Efter 10 sekunder bipper timeren igen. Tryk på timer-knappen for at stoppe lydsignalet.

Aftagning af timeren

Timeren kan tages af, så du kan tage den med dig og dermed høre lydsignalet, der indikerer, at maden er færdig, selvom du ikke opholder dig i køkkenet.

1 Når du har indstillet den ønskede stegetid, kan du tage timeren ud af frituregryden ved at trække højre side mod dig (fig. 12).
Gå tilbage til frituregryden, når den bipper for at indikere, at maden er færdigstegt, og sæt derefter timeren tilbage på plads.

Efter friturestegningen

1 Løft håndtaget for at hæve kurven til højeste stilling, dvs. afdrypningsstilling (fig. 8).

2 Tryk på udløserknappen for at åbne låget. (fig. 2)

Pas på den varme damp og eventuelt sprøjtende olie.

3 Tag forsigtigt kurven op af frituregryden.
Fjern overskydende olie eller fedt ved at ryste kurven over frituregryden. Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Tryk på on/off-kontakten for at slukke for frituregryden
Lyset i on/off-kontakten slukker.

5 Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Bemærk: Bruger du ikke frituregryden jævnligt, skal du tømme den for olie eller det flydende fedt. Opbevar olien/fedtet i lufttæt emballage – helst i køleskab eller et køligt sted.

Mængder, temperaturer og stegetider (fig. 13)

I figur 13 finder du en oversigt over anbefalede mængder, stegetemperaturer og tilberedningstider til forskellige typer mad. Hold dig altid til oplysningerne i tabellen eller på madvarens emballage.

Rengøring

Lad olien eller fedtet køle af i mindst 4 timer, inden du rengør eller flytter frituregryden.

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

Kom aldrig kabinettet ned i vand, da det indeholder elektriske komponenter samt varmelegemet.

1 Træk filteret op og tryk samtidig på tappen nedenunder for at fjerne filteret fra låget. (fig. 14)

2 Åbn låget.

3 Tryk på lågets frigørelses tap (1), og løft låget af apparatet (2) (fig. 15).

4 Løft friturekurven op af apparatet.

5 Fjern beholderen til kondensvand fra frituregryden og tøm den (fig. 16).

6 Løft inderskålen op og hæld olien/fedtet ud (fig. 17).

7 Rengør kabinettet med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.

8 Rengør låg, filter, kurv, inderskål og beholderen til kondensvand med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Bemærk: Filteret kan også blive siddende i låget under rengøringen.

9 Skyl delene med rent vand og tør dem grundigt.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg
- Inderskål
- Udtageligt filter
- Friturekurv
- Beholder til kondensvand

Opbevaring

1 Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.

2 Rul ledningen sammen, læg den i opbevaringsrummet, og sæt ledningen fast i hakket (fig. 18).

3 Løft frituregryden i håndtagene.

Gode råd til friturestegning

- Der findes en oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Steg ikke for store mængder ad gangen. Se afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider" (den anbefalede mængde er angivet med ☺).

Sådan undgås uønsket bismag

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtet en uønsket bismag. Dette kan forhindres på følgende måde:

1 Opvarm olien/fedtet i friturегryden til 160 °C.

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

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

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

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

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

Bemærk: Tør stavene grundigt.

2 Frituresteg pommes fritterne to gange: Den første gang i 4 - 6 minutter ved 160 °C og anden gang i 5 - 8 minutter ved 175 °C. Lad dem køle af før anden stegerunde.

3 Læg de hjemmelavede pommes frites i en skål og ryst dem.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 19).

Udtagning af timerens batteri (kun HD6159)

- Batterier indeholder substanser, der kan skade miljøet. Smid aldrig batterier ud sammen med det normale husholdningsaffald, men aflevér dem på et officielt indsamlingssted for brugte batterier. Fjern altid batteriet til timeren, inden timeren kasseres eller afleveres på et kommunalt indsamlingssted.

1 Fjern timeren fra apparatet.

2 Fjern bagsiden på timeren med en lille almindelig skruetrækker.

3 Tag batteriet ud.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Du har valgt en for lav temperatur.	Find den korrekte stegetemperatur på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
	Maden er ikke stegt længe nok.	Find den korrekte stegetid på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
	Der er for mange madvarer i kurven.	Steg aldrig større mængder end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Det udtagelige filter er mættet.	Tag filteret ud og rengør det i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedtet er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedtet. Si regelmæssigt olien/fedtet, så det holder sig frisk i længere tid.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.
	Det udtagelige filter er mættet.	Tag filteret ud og rengør det i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, før du steger den, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Steg aldrig større mængder end angivet på madvarens emballage eller i afsnittet "Mængder, temperaturer og stegetider".
Olien/fedtet skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de friturestegés.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen som beskrevet i denne vejledning.
Filteret mangler eller er beskadiget.		Besøg Philips' hjemmeside på www.philips.com, eller kontakt din lokale Philips-forhandler

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Deckel
- B Abnehmbarer, spülmaschinenfester Filter
- C Frittierkorb
- D Herausnehmbare Frittierwanne
- E Deckelentriegelungstaste
- F Digitaler, abnehmbarer Timer (nur HD6159)
- G Temperaturregler
- H Temperaturanzeige
- I Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige
- J Kondenswasserbehälter
- K Kabelfach
- L Netzkabel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.

Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe “Reinigung”).

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).

3 Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 3).

4 Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der “MIN”- und “MAX”-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 4)

Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie die Frittierwanne mit Öl/Fett gefüllt haben.

Frittieröl und -fett

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl- oder Fettsorten, und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist (z. B. Linolsäure), wie beispielsweise Soja- Erdnuss,-, Mais- oder Sonnenblumenöl.
Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).
Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Festes Fett

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

1 Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.

2 Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.

3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

4 Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 5).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

Frittieren

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter in den Deckel.

1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 6).

2 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse einzuschalten.
- Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter und die Temperaturanzeige leuchten auf.

3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. (Abb. 7)
Nähere Informationen über die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Verpackung des Frittierguts oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".

Hinweis: Beim Aufheizen des Geräts können Sie den Korb in der Fritteuse lassen.

4 Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).

5 Heben Sie den Korb mit dem Handgriff auf die oberste Position an (Abb. 8).

6 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).

7 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

8 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden (Abb. 9).

9 Schließen Sie den Deckel.

10 Nur HD6159: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).
Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers verwenden.

11 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs (1) und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (2) (Abb. 10).
- Der Frittierkorb wird automatisch in die niedrigste Position gesetzt.

Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

Timer (nur HD6159)

Der Timer zeigt nur das Ende der Frittierzeit an und dient NICHT zum Ausschalten der Fritteuse.

Den Timer einstellen

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 11)
- Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.

2 Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Frittierzeit erreicht ist.
Die maximale Frittierzeit beträgt 99 Minuten.
- Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
- Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, wenn der Timer beginnt zu blinken), bis '00' angezeigt wird.

3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Den Timer abnehmen

Der Timer lässt sich abnehmen und in ein anderes Zimmer mitnehmen. Auf diese Weise können Sie überall den Signalton hören, mit dem gemeldet wird, dass das Frittiergut fertig ist.

1 Nach dem Einstellen der Frittierzeit nehmen Sie den Timer von der Fritteuse ab, indem Sie die rechte Seite zu sich ziehen (Abb. 12).

Wenn der Timer mit dem Signalton gemeldet hat, dass das Frittiergut fertig ist, gehen Sie zur Fritteuse und bringen den Timer wieder am Gerät an.

Nach dem Frittieren

1 Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition (Abb. 8).

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 2)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.

Um überschüssiges Öl oder Fett zu entfernen, schütteln Sie den Frittierkorb vorsichtig über der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

4 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse auszuschalten.

Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich benutzen, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten (Abb. 13)

In Abb. 13 finden Sie eine Übersicht über Mengen sowie Frittiertemperaturen und -zeiten für verschiedene Nahrungsmittel. Halten Sie sich stets an die Angaben in dieser Tabelle bzw. auf der Verpackung des Frittierguts.

Reinigung

Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse reinigen oder bewegen.

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

Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Wasser, da es elektrische Bauteile und das Heizelement enthält.

1 Ziehen Sie die Filterhalterung nach oben, und drücken Sie gleichzeitig den Riegel darunter, um den Filter aus dem Deckel zu nehmen. (Abb. 14)

2 Öffnen Sie den Deckel.

3 Drücken Sie die Deckelentriegelung (1), und heben Sie den Deckel vom Gerät (2) ab (Abb. 15).

4 Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

5 Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter aus der Fritteuse, und leeren Sie diesen (Abb. 16).

6 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 17).

7 Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.

8 Reinigen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb, die Frittierwanne und den Kondenswasserbehälter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Hinweis: Zum Reinigen können Sie den Filter auch im Deckel lassen, wenn Sie den Deckel reinigen.

9 Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Abnehmbarer Filter
- Frittierkorb
- Kondenswasserbehälter

Aufbewahrung

1 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.

2 Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie das Kabel in die vorgesehene Halterung (Abb. 18).

3 Heben Sie die Fritteuse an den Handgriffen an.

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht über die Zubereitungszeiten und Temperatureinstellungen finden Sie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" (die empfohlenen Mengen sind durch ☺ gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich folgendermaßen neutralisieren:

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

2 Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.

3 Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

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

1 Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

2 Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.

3 Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 19).

Die Timer-Batterie herausnehmen (nur HD6159)

- Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die Batterie, bevor Sie den Timer an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

1 Nehmen Sie den Timer vom Gerät ab.

2 Entfernen Sie die Rückseite des Timers mit einem flachen Schraubendreher.

3 Entnehmen Sie die Batterie.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (**www.philips.com**). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Prüfen Sie die genauen Temperaturangaben auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Genaue Angaben über die richtige Frittierzeit finden Sie auf der Lebensmittelverpackung oder im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie jeweils nur so viel Frittiergut in den Frittierkorb, wie im Kapitel "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten" angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Es ist kein Filter eingesetzt; oder der Filter ist beschädigt.		Besuchen Sie die Philips-Website (www.philips.com), oder wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A Καπάκι
- B Αποσπώμενο, πλενόμενο φίλτρο
- C Καλάθι τηγανίσματος
- D Αποσπώμενος εσωτερικός κάδος
- E Κουμπί απασφάλισης του καπακιού
- F Ψηφιακό, αποσπώμενο χρονόμετρο (μόνο στον τύπο HD6159)
- G Διακόπτης θερμοκρασίας
- H Λυχνία θερμοκρασίας
- I Διακόπτης on/off (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης) με λυχνία λειτουργίας
- J Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών
- K Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- L Καλώδιο

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Κατά το τηγάνισμα, από το φίλτρο βγαίνει καυτός ατμός. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Επίσης θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.

Προσοχή

- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι παρακολούθησης του τηγανίσματος, καθώς αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά το τηγάνισμα.
- Τηγανίστε την τροφή έως ότου πάρει χρυσοκίτρινο και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε αμυλούχες τροφές, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία άνω των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε το σχηματισμό ακρυλαμίδης).
- Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει φυσαλίδες σε μεγάλο βαθμό.

- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντοτε γεμάτη με λάδι ή λίπος, σε ένα επίπεδο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου, προκειμένου να αποφύγετε την υπερχείλιση ή την υπερθέρμανση.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή, πριν τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος, καθώς αυτή η ενέργεια μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Προετοιμασία για χρήση

1 **Καθαρίστε τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').**

2 **Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. Το καπάκι ανοίγει αυτόματα (Εικ. 2).**

3 **Συμβουλευτείτε τον πίνακα λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα (Εικ. 3).**

4 **Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι κάποιου σημείου μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' και κλείστε το καπάκι. (Εικ. 4)**

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν δεν την έχετε πρώτα γεμίσει με λάδι ή λίπος.

Λάδι και λίπος

Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους και ποτέ μην προσθέτετε φρέσκο λάδι ή λίπος σε ήδη χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Κατά προτίμηση χρησιμοποιείτε φυτικό λάδι ή λίπος, το οποίο είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά (π. χ. λινελαϊκό οξύ), όπως λάδι σόγιας, φυστικέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή ηλιανθέλαιο.
Θα πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος (μετά από 10-12 φορές), καθώς και τα δύο χάνουν αρκετά γρήγορα τις ιδιότητές τους.
Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίσει να αφρίζει όταν ζεσταθεί, αν έχει έντονη οσμή ή γεύση, ή αν σκουρύνει ή/και πήξει.

Στερεό λίπος

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος. Σε αυτήν την περίπτωση, χρειάζονται επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβη το θερμαντικό στοιχείο.

1 **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νέα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε κανονικό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά.**

2 **Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.**

3 **Αποθηκεύετε σε θερμοκρασία δωματίου τη φριτέζα που εξακολουθεί να περιέχει επαναστερεοποιημένο λίπος.**

4 Αν το λίπος κρυώσει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώνει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το επαναστερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι (Εικ. 5).

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον εσωτερικό κάδο με το πιρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

Καυτός ατμός διαφεύγει από το φίλτρο στο καπάκι, κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

1 Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και συνδέστε το φις στην πρίζα (Εικ. 6).

2 Πιέστε το διακόπτη on/off για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
- Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off και η λυχνία θερμοκρασίας ανάβουν.

3 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. (Εικ. 7)

Για την απαιτούμενη θερμοκρασία, ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί ή στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.

Σημείωση: Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα όσο αυτή ζεσταίνεται.

4 Περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας (θα χρειαστούν 10 έως 15 λεπτά).

5 Σηκώστε τη λαβή για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (Εικ. 8).

6 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. Το καπάκι ανοίγει αυτόματα (Εικ. 2).

7 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε.

8 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα. Μην το βυθίσετε ακόμα στο λάδι ή στο λίπος (Εικ. 9).

9 Κλείστε το καπάκι.

10 Μόνο για τον τύπο HD6159: Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο τηγανίσματος (ανατρέξτε στην ενότητα 'Χρονόμετρο' σε αυτό το κεφάλαιο).

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

11 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στη λαβή του καλαθιού (1) και διπλώστε προσεχτικά τη λαβή προς τη φριτέζα (2) (Εικ. 10).
- Το καλάθι κατεβαίνει στη χαμηλότερη θέση.

Κατά το τηγάνισμα, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρήσει τη σωστή θερμοκρασία.

Χρονόμετρο (μόνο στον τύπο HD6159)

Το χρονόμετρο υποδεικνύει τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονόμετρου

1 Πιέστε το κουμπί του χρονομέτρου για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά. (Εικ. 11)
- Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί όταν φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος.

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

- Λίγα δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση του χρόνου τηγανίσματος, το χρονόμετρο ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Μπορείτε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονομέτρου πατώντας το κουμπί του χρονομέτρου για 2 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει το χρονόμετρο) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

3 Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, από το χρονόμετρο ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα ακούγεται ξανά. Πιέστε το κουμπί του χρονομέτρου για να το σταματήσετε.

Αφαίρεση του χρονομέτρου

Το χρονόμετρο είναι αποσπώμενο. Αυτό σας επιτρέπει να πάρετε μαζί σας το χρονόμετρο σε άλλο δωμάτιο. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ακούσετε το ηχητικό σήμα, το οποίο υποδηλώνει ότι η τροφή που τηγανίζετε είναι έτοιμη, όπου κι αν βρίσκεστε.

1 Αφού ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο τηγανίσματος, αφαιρέστε το χρονόμετρο από τη φριτέζα, τραβώντας τη δεξιά πλευρά προς το μέρος σας (Εικ. 12).

Όταν από το χρονόμετρο ακουστεί το ηχητικό σήμα, που υποδεικνύει ότι η τροφή που τηγανίζετε είναι έτοιμη, επιστρέψτε στη φριτέζα και επανατοποθετήστε το χρονόμετρο στη φριτέζα.

Μετά το τηγάνισμα

1 Σηκώστε τη λαβή, για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση του, π.χ. στη θέση αποστράγγισης (Εικ. 8).

2 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι. (Εικ. 2)

Προσέξτε τον καυτό ατμό και ενδεχόμενο πιτσίλισμα του λαδιού.

3 Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος, ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα. Τοποθετήστε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή τρυπητό σκεύος κουζίνας που περιέχει απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.

4 Πιέστε το διακόπτη on/off για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα.

Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off σβήνει.

5 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Σημείωση: Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σας συνιστούμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος. Αποθηκεύετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε ερμητικά κλειστά δοχεία, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος.

Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος (Εικ. 13)

Στην εικόνα 13 θα βρείτε μια επισκόπηση των ποσοτήτων, των θερμοκρασιών τηγανίσματος και των χρόνων προετοιμασίας για διάφορα είδη τροφίμων. Να ακολουθείτε πάντα τις πληροφορίες που αναγράφονται σε αυτόν τον πίνακα ή στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανιστεί.

Καθαρισμός

Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες πριν καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρμάτινα σφουγγαράκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μην βυθίζετε το περίβλημα της φριτέζας σε νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο.

1 Τραβήξτε την προεξοχή του φίλτρου προς τα επάνω και πιέστε ταυτόχρονα το πτερύγιο κάτω από την προεξοχή, για να αφαιρέσετε το φίλτρο από το καπάκι. (Εικ. 14)

2 Ανοίξτε το καπάκι.

3 Πιέστε το πτερύγιο απασφάλισης του καπακιού (1) και ανασηκώστε το καπάκι από τη συσκευή (2) (Εικ. 15).

4 Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή.

5 Αφαιρέστε το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών από τη φριτέζα και αδειάστε το (Εικ. 16).

6 Σηκώστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος (Εικ. 17).

7 Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με ένα νωπό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.

8 Καθαρίστε το καπάκι, το φίλτρο, το καλάθι, τον εσωτερικό κάδο και το δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Για να καθαρίσετε το φίλτρο, μπορείτε επίσης να το αφήσετε στο καπάκι, ενώ καθαρίζετε το καπάκι.

9 Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι
- Εσωτερικός κάδος
- Αποσπώμενο φίλτρο
- Καλάθι τηγανίσματος
- Δοχείο συγκέντρωσης υδρατμών

Αποθήκευση

1 Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας στην αρχική τους θέση και κλείστε το καπάκι.

2 Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετήστε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και εισαγάγετε το καλώδιο στο χώρο στερέωσης καλωδίου (Εικ. 18).

3 Ανασηκώστε τη φριτέζα από τις χειρολαβές.

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για μια επισκόπηση των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
- Προσεκτικά ανακινήστε την τροφή που θα τηγανιστεί για να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν περισσότερος πάγος και νερό και αφαιρέστε την περιττή υγρασία ώστε να είναι αρκετά στεγνή.

- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Συμβουλευτείτε το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' (η συνιστώμενη ποσότητα υποδεικνύεται από ☎).

Εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσεων

Ορισμένα είδη φαγητών, ειδικά το ψάρι, προσδίδουν στο λάδι ή το λίπος δυσάρεστη οσμή και γεύση. Για ουδέτερη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

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

2 Ρίξτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.

3 Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα.

Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Θα ετοιμάσετε τις νοστιμότερες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες με τον ακόλουθο τρόπο:

1 Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστουνάκια. Ξεπλύντε τα μπαστουνάκια με κρύο νερό.

Με αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

Σημείωση: Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες.

2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

3 Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 19).

Αφαίρεση της μπαταρίας του χρονομέτρου (μόνο στον τύπο HD6159)

- Οι μπαταρίες περιέχουν ουσίες που μπορεί να μολύνουν το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε τις μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά απορρίψτε τις σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για μπαταρίες. Να αφαιρείτε πάντοτε τη μπαταρία του χρονομέτρου, πριν απορρίψετε και παραδώσετε το χρονόμετρο σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.

1 Αφαιρέστε το χρονόμετρο από τη συσκευή.

2 Αφαιρέστε την πίσω πλευρά του χρονομέτρου με ένα μικρό κατσαβίδι πλατιάς λεπίδας.

3 Αφαιρέστε την μπαταρία.

Εγγύηση & σέρβις

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

Οδηγός ανεύρεσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα και/ή δεν είναι τραγανό.	Επιλέξατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' για τη σωστή θερμοκρασία.
	Δεν τηγανίσατε το φαγητό αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή το κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος' για το σωστό χρόνο τηγανίσματος.
	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο καλάθι.	Ποτέ μην τηγανίζετε περισσότερη τροφή, σε μια παρτίδα, από την ποσότητα που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Εχει ενεργοποιηθεί η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας.	Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ηλεκτρική ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το αποσπώμενο φίλτρο είναι κορεσμένο.	Αφαιρέστε το φίλτρο και καθαρίστε το με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή πλύνετέ το στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να σουρώνετε τακτικά το λάδι ή το λίπος ώστε να παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Ατμός διαφεύγει από άλλα σημεία και όχι από το φίλτρο.	Δεν κλείσατε σωστά το καπάκι .	Κλείστε σωστά το καπάκι .
	Το αποσπώμενο φίλτρο είναι κορεσμένο.	Αφαιρέστε το φίλτρο και καθαρίστε το με καυτό νερό αναμεμιγμένο με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή πλύνετέ το στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος πιτσιλάει από το χείλος της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε και τηγανίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Ποτέ μην τηγανίζετε περισσότερη τροφή, σε μια παρτίδα, από την ποσότητα που αναφέρεται στο κεφάλαιο 'Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος'.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τον εσωτερικό κάδο.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.
Δεν υπάρχει φίλτρο ή το φίλτρο έχει φθαρεί.		Παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A Kansi
- B Irrotettava, pestävä suodatin
- C Paistokori
- D Irrotettava öljysäiliö
- E Kannen avauspainike
- F Digitaalinen, irrotettava ajastin (vain mallissa HD6159)
- G Lämpötilanvalitsin
- H Lämpötilan merkkivalo
- I Käynnistyskytkin ja virran merkkivalo
- J Kondensiovesisäiliö
- K Säilytyspaikka johdolle
- L Virtajohto

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.

Varoitus

- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Älä kosketa katseluikkunaa, sillä se kuumenee friteerauksen aikana.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei siihen muodostuisi akryyliamidia).
- Älä paista itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttöönotto

1 Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (Kuva 2).

3 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa (Kuva 3).

4 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä paistorasva kuivaan keittimeen MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti ja sulje kansi. (Kuva 4)

Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa.

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita erityyppisiä öljyjä ja rasvoja keskenään, äläkä koskaan lisää uutta öljyä tai rasvaa käytetyn sekaan.

Suosittelemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soija-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.
Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, ne on vaihdettava säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).
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.

Kiinteä rasva

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

1 Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloiteltu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.

2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.

3 Säilytä jähmettynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.

4 Jos rasva on kovin kylmää, se voi roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä jähmettyneeseen rasvaan reikiä haarukalla (Kuva 5).

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Kuuma höyry tulee ulos kannessa olevasta suodattimesta paistamisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin säilytystilastaan ja liitä pistotulppa pistorasiaan (Kuva 6).

2 Käynnistä keitin painamalla käynnistyskytkintä.
- Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo syttyy.

3 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan. (Kuva 7)

Lisätietoja oikeista lämpötiloista on ruokapakkauksessa ja tämän oppaan kohdassa Määrät, lämpötilat ja paistoajat.

Huomautus: Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.

4 Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu (tämä kestää 10 - 15 minuuttia).

5 Siirrä kori yläasentoon nostamalla sitä kahvasta (Kuva 8).

6 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (Kuva 2).

7 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

8 Aseta paistokori varovasti keittimeen. Älä laske sitä öljyyn tai rasvaan (Kuva 9).

9 Sulje kansi.

10 Vain mallissa HD6159: Aseta haluamasi paistoaika (lisätietoja on tämän kappaleen luvussa Ajastin).

Voit käyttää keitintä myös ilman ajastinta.

11 Paina paistokorin kahvassa olevaa vapautuspainiketta (1) ja taita kädensija laitteen runkoa vasten (2) (Kuva 10).

- Kori laskeutuu ala-asentoon.

Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkkinä siitä, että lämmitysvastukset säätelevät oikeaa paistolämpötilaa kytkeytymällä päälle ja pois.

Ajastin (vain mallissa HD6159)

Ajastin ilmoittaa paistoajan päättymisestä, mutta ei katkaise keittimestä virtaa.

Ajan asettaminen

1 Aseta paistoajan minuutit painamalla ajastinpainiketta. (Kuva 11)

- Asetettu aika näkyy nyt näytössä.

2 Voit asettaa minuutit nopeasti pitämällä painiketta painettuna. Vapauta painike haluamasi ajan kohdalla.

Ajaksi voi valita enintään 99 minuuttia.

- Ajastin alkaa laskea sekunteja muutaman sekunnin kuluttua ajan asettamisesta.
- Ajastimen käydessä jäljellä oleva paistoaika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

Huomautus: Voit peruuttaa ajastinasetuksen painamalla ajastinpainiketta kaksi sekuntia (ajastimen vilkkuessa), kunnes näkyviin tulee 00.

3 Kun ajastettu aika on kulunut, ajastimesta kuuluu merkkiääni, joka toistuu 10 sekunnin kuluttua. Lopeta merkkiääni painamalla ajastinpainiketta.

Ajastimen irrottaminen

Ajastin on irrotettava, joten voit viedä sen mukanasi toiseen huoneeseen. Näin voit varmistaa, että kuulet merkkiäänen, joka ilmoittaa friteeratun ruuan olevan valmis.

1 Kun olet asettanut haluamasi paistoajan, irrota ajastin keittimestä vetämällä sen oikeaa reunaa itseäsi kohti (Kuva 12).

Kun ajastimen merkkiääni ilmoittaa, että friteerattu ruoka on valmis, voit keittimen luokse palattuasi napsauttaa ajastimen takaisin kiinni keittimeen.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta paistokori yläasentoon nostamalla se kahvasta niin sanottuun valutusasentoon (Kuva 8).

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. (Kuva 2)

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä.
Poista ylimääräinen öljy tai rasva ravistamalla paistokoria keittimen päällä. Kaada friteerattu ruoka valitsemaasi astiaan tai siivilään rasvaa imevän paperin, esimerkiksi talouspaperin, päälle.

4 Sammuta keitin painamalla käynnistyskytkintä
Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Huomautus: Jos et käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, poista käytetty öljy tai muu rasva. Säilytä öljyä tai rasvaa tiiviissä astiassa mieluiten jääkaapissa tai viileässä paikassa.

Määrät, lämpötilat ja paistoajat (Kuva 13)

Kuvassa 13 on erilaisten ruokien määriä, paistolämpötiloja ja paistoaikoja. Noudata aina tässä taulukossa tai friteerattavan ruuan pakkauksessa annettuja ohjeita.

Puhdistaminen

Anna öljyn tai rasvan jäähtyä vähintään 4 tuntia ennen keittimen puhdistamista tai siirtämistä.

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

Älä upota keitintä veteen, sillä siinä on sähköisiä osia ja lämmitysvastus.

1 Irrota suodatin kannesta vetämällä suodatinta reunasta ylöspäin ja paina samalla reunan alla olevaa kielekettä. (Kuva 14)

2 Avaa kansi.

3 Paina kannen avauspainiketta (1) ja irrota kansi laitteesta (2) (Kuva 15).

4 Nosta paistokori laitteesta.

5 Irrota kondensiovesisäiliö keittimestä ja tyhjennä se (Kuva 16).

6 Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva pois (Kuva 17).

7 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

8 Puhdista kansi, suodatin, paistokori, öljysäiliö ja kondensiovesisäiliö kuumalla vedellä. Käytä tarvittaessa astianpesuainetta.

Huomautus: Voit puhdistaa suodattimen myös jättämällä sen kanteen kiinni puhdistettaessa.

9 Puhdista osat puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

Konepesun kestävät osat
- Kansi
- Öljysäiliö
- Irrotettava suodatin
- Paistokori
- Kondensiovesisäiliö

Säilytys

1 Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.

2 Kerää johto, aseta se johdon säilytystilaan ja kiinnitä johto sille varattuun paikkaan (Kuva 18).

3 Nosta friteerauskeitintä sen kahvoista.

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat (suositeltu määrä on merkitty symbolilla ☺).

Vieraan maun poistaminen

Tietyistä ruuista, varsinkin kalasta, voi tarttua öljyyn tai rasvaan vieras maku. Se voidaan poistaa seuraavasti:

1 Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een.

2 Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta tai muutama persiljan oksa.

3 Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät tai persilja pois keittimestä lastalla.

Öljyn tai rasvan maku on taas neutraali.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

1 Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtele suikaleet siivilässä kylmällä vedellä.

Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.

Huomautus: Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.

2 Friteeraa ranskanperunat kahdessa vaiheessa: ensin 4-6 minuuttia 160 °C:ssa, sitten 5-8 minuuttia 175 °C:ssa. Anna niiden jäähtyä ennen toista paistokertaa.

3 Aseta kotitekoiset ranskanperunat astiaan ja ravista.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 19).

Ajastimen pariston poistaminen (vain mallissa HD6159)

- Paristot sisältävät aineita, jotka saattavat olla ympäristölle haitallisia. Älä hävitä paristoja talousjätteen mukana, vaan toimita valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Poista ajastimen paristo aina ennen laitteen toimittamista valtuutettuun keräyspisteeseen.

1 Irrota ajastin laitteesta.

2 Irrota ajastimen takaosa pienellä ruuvitaltalla.

3 Poista akku.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanruskeaa eikä rapeaa.	Olet valinnut liian alhaisen paistolämpötilan.	Tarkista friteerattavan ruuan oikea paistolämpötila ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
	Et ole paistanut ruokaa tarpeeksi kauan.	Tarkista oikea paistoaika ruokapakkauksesta tai luvusta Määrät, lämpötilat ja paistoajat.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihdata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja puhdista se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu oikein.	Sulje kansi oikein.
	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja puhdista se kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Varmista, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista kerralla luvussa Määrät, lämpötilat ja paistoajat annettuja ohjemääriä enempää ruokaa.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käyttämäsi öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista öljysäiliö tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Laitteessa ei ole suodatinta tai se on rikki.		Käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa www.philips.com tai ota yhteys paikalliseen Philips-jällenmyyjään.

Description générale (fig. 1)

- A Couvercle
- B Filtre amovible et lavable
- C Panier
- D Cuve amovible
- E Bouton de déverrouillage du couvercle
- F Minuteur numérique amovible (HD6159 uniquement)
- G Thermostat
- H Voyant de température
- I Interrupteur marche/arrêt avec voyant
- J Bac de condensation
- K Rangement du cordon
- L Cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale avec mise à la terre.
- De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.

Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips déclinera toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant utilisation

1 Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).

3 Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse (fig. 3).

4 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 4)

N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de graisse.

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).
Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.

2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.

3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.

4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée (fig. 5).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

En cours de cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre situé dans le couvercle.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale (fig. 6).

2 Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Le voyant de l'interrupteur marche/arrêt et le voyant de température s'allument.

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire. (fig. 7)
Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Remarque :Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

4 Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).

5 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée (fig. 8).

6 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).

7 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

8 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse (fig. 9).

9 Fermez le couvercle.

10 Modèle HD6159 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).
La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

11 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2) (fig. 10).
- Le panier est placé à sa position la plus basse.

Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

Minuteur (HD6159 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS la friteuse.

Réglage du minuteur

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 11)
- Le temps réglé s'affiche à l'écran.

2 Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.
La période maximale programmable est de 99 minutes.
- Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
- Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque :Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 2 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.

3 À la fin de la période programmée, le minuteur émet un signal sonore. Au bout de 10 secondes, le minuteur émet un nouveau signal sonore. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Retrait du minuteur

Le minuteur est amovible. Vous pouvez donc l'emporter dans une autre pièce. De cette manière, vous entendrez le signal sonore indiquant que la cuisson est terminée où que vous soyez.

1 Après avoir programmé le minuteur, retirez-le de la friteuse en tirant le côté droit vers vous (fig. 12).

Lorsque le signal sonore retentit pour indiquer que les aliments sont prêts, remettez le minuteur en place sur la friteuse.

Après la cuisson

1 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage (fig. 8).

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 2)

Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.

3 Sortez doucement le panier de la friteuse.

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse. Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

4 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre la friteuse.

Le voyant de l'interrupteur s'éteint.

5 Débranchez l'appareil après utilisation.

Remarque : Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Quantités, températures et temps de cuisson (fig. 13)

La figure 13 donne un aperçu des quantités, des températures et des temps de cuisson nécessaires pour plusieurs types d'aliments. Respectez les consignes de ce tableau ou les indications sur l'emballage des aliments à frire.

Nettoyage

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.

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

Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau, au risque d'endommager les composants électriques et la résistance.

1 Tirez l'ergot du filtre vers le haut et appuyez en même temps sur la languette située sous l'ergot pour retirer le filtre du couvercle. (fig. 14)

2 Soulevez le couvercle.

3 Appuyez sur la languette de déverrouillage du couvercle (1), puis retirez celui-ci de l'appareil (2) (fig. 15).

4 Sortez le panier de l'appareil.

5 Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le (fig. 16).

6 Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 17).

7 Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.

8 Nettoyez le couvercle, le filtre, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Remarque : Vous pouvez également laisser le filtre dans le couvercle et le nettoyer en même temps.

9 Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Filtre amovible
- Panier
- Bac de condensation

Rangement

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

2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale (fig. 18).

3 Soulevez la friteuse par la zone de prise en main.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse. Reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour obtenir plus d'informations (la quantité recommandée est indiquée par le symbole ☎).

Goûts désagréables

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

1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.

2 Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.

3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

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

Pommes frites maison

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

1 Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.

Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

Remarque : Séchez-les bien.

2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

3 Placez les frites dans un plat et secouez-les.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 19).

Retrait de la pile du minuteur (HD6159 uniquement)

- Les piles contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles usées avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet. Retirez toujours la pile du minuteur avant de mettre ce dernier au rebut et de le déposer à un endroit assigné à cet effet.

1 Retirez le minuteur de l'appareil.

2 Retirez la plaque arrière du minuteur à l'aide d'un petit tournevis plat.

3 Retirez la pile.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître la température adéquate.
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître le temps de cuisson adéquat.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.

Problème	Cause possible	Solution
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.
Le filtre est absent ou endommagé.		Rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou adressez-vous à votre revendeur Philips local.

Descrizione generale (fig. 1)

- A Coperchio
- B Filtro estraibile e lavabile
- C Cestello
- D Vasca rimovibile
- E Pulsante di sgancio coperchio
- F Timer digitale estraibile (solo HD6159)
- G Termostato
- H Spia della temperatura
- I Interruttore on/off con spia di alimentazione
- J Contenitore di condensa
- K Vano di avvolgimento cavi
- L Cavo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Durante la frittura, dal filtro fuoriesce vapore caldo. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Prestate attenzione al vapore caldo quando aprite il coperchio.

Attenzione

- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Non toccate il coperchio trasparente in quanto si surriscalda durante la frittura.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggete cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" riportate all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Predisposizione dell'apparecchio

1 Pulite l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

2 Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente (fig. 2).

3 Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria (fig. 3).

4 Versate nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX", quindi chiudete il coperchio. (fig. 4)

Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso.

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso e non aggiungete mai olio nuovo nell'olio o grasso già utilizzato.

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido per frittura. Utilizzate preferibilmente olio o grasso vegetale ricco di grassi insaturi (acido linoleico), ad esempio olio di semi di soia, di arachidi, di mais o di girasoli.
Poiché l'olio e il grasso perdono velocemente le proprietà benefiche, sostituite regolarmente l'olio o il grasso (dopo 10-12 sessioni).
Sostituite sempre l'olio e il grasso se si forma schiuma quando vengono riscaldati o producono un forte odore o sapore o si anneriscono e/o diventano sciropposi.

Grasso solido

Potete utilizzare anche grasso solido prestando maggiore cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi o si danneggi.

1 Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.

2 Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.

3 Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.

4 Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando si scioglie. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta (fig. 5).

Prestate particolare attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Come friggere

Durante la frittura il vapore molto caldo passa nel coperchio attraverso il filtro.

1 Estraete tutto il cavo dal relativo vano e inseritelo nella presa a muro (fig. 6).

2 Per accendere la friggitrice, premete l'interruttore on/off.
- La spia di alimentazione dell'interruttore on/off e la spia della temperatura si accendono.

3 Impostate il termostato alla temperatura richiesta. (fig. 7)

Per impostare la temperatura richiesta, vedete la confezione degli alimenti da friggere o il capitolo relativo alle quantità, alle temperature e ai tempi di frittura.

Nota: il cestello può rimanere nella friggitrice mentre quest'ultima si riscalda.

4 Attendere che la spia della temperatura si spenga, occorrono circa 10-15 minuti.

5 Afferrate l'impugnatura per sollevare il cestello nella posizione più elevata (fig. 8).

6 Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente (fig. 2).

7 Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello.

8 Posizionate con cautela il cestello nella friggitrice senza immergerlo nell'olio o nel grasso (fig. 9).

9 Chiudete il coperchio.

10 Solo HD6159: impostazione del tempo di frittura richiesto (si veda la sezione "Timer" di questo capitolo).

È possibile utilizzare la friggitrice senza impostare il timer.

11 Premete il pulsante di sgancio posto sull'impugnatura del cestello (1) e piegate con cautela l'impugnatura verso la friggitrice (2) (fig. 10).

- Il cestello viene abbassato fino in fondo.

Durante la frittura, la spia della temperatura si accende o si spegne di tanto in tanto per indicare che la resistenza è accesa o spenta e mantenere costante la temperatura corretta.

Timer (solo HD6159)

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

Impostazione del timer

1 Premete il pulsante del timer per impostare i minuti. (fig. 11)

- Il tempo impostato diventa visibile sul display.

2 Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendo scorrerli in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di frittura richiesto.

La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.

- Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di frittura, il timer avvia il conto alla rovescia.
- Durante il conto alla rovescia, il tempo di frittura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

Nota: è possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 2 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".

3 Una volta trascorso il tempo impostato, il segnale acustico si interrompe. Dopo 10 secondi, il timer lampeggia di nuovo. Premere il pulsante del timer per arrestare il segnale.

Rimozione del timer

Il timer è estraibile, per cui potete portarlo in un'altra stanza. In questo modo, potete udire il segnale acustico al termine del tempo di frittura in qualsiasi posto vi troviate.

1 Dopo aver impostato il tempo di frittura richiesto, estraete il timer dalla friggitrice tirando il lato destro verso di voi (fig. 12).

Quando il timer emette un segnale acustico al termine della frittura, reinserite il timer nella friggitrice.

Dopo la frittura

1 Afferrate le impugnature per sollevare il cestello fino alla posizione di drenaggio (fig. 8).

2 Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. (fig. 2)

Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.

3 Estraete con cautela il cestello dalla friggitrice.
Per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sulla friggitrice. Posizionate la frittura in un contenitore con carta assorbente, tipo carta da cucina.

4 Per spegnere la friggitrice, premete l'interruttore on/off.
La spia di alimentazione si spegne.

5 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Nota: Se non utilizzate la friggitrice regolarmente, vi consigliamo di rimuovete l'olio o il grasso liquido. Conservate l'olio o il grasso liquido in contenitori ben chiusi, preferibilmente in frigorifero o in un posto fresco.

Quantità, temperature e tempi di frittura (fig. 13)

La figura 13 riporta una tabella delle quantità, delle temperature e dei tempi di frittura indicati per i vari tipi di cibo. Seguite sempre le informazioni riportate in questa tabella o sulla confezione degli alimenti.

Pulizia

Lasciate raffreddare completamente l'olio o il grasso (almeno 4 ore) prima di pulire o spostare la friggitrice.

Per pulire l'apparecchio non utilizzate detergenti corrosivi o spugnette abrasive.

Non immergete l'alloggiamento della friggitrice in acqua, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

1 Tirate il manico del filtro verso l'alto e contemporaneamente premete la linguetta al di sotto del manico per rimuovere il filtro dal coperchio. (fig. 14)

2 Aprite il coperchio.

3 Premete la linguetta di sgancio del coperchio (1) e sollevate il coperchio dall'apparecchio (2) (fig. 15).

4 Estraete il cestello dalla friggitrice.

5 Estraete il contenitore di condensa dalla friggitrice e svuotatelo (fig. 16).

6 Sollevate il recipiente interno e svuotatelo (fig. 17).

7 Pulite l'alloggiamento della friggitrice con un panno inumidito con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.

8 Pulite il coperchio, il filtro, il cestello, il recipiente interno e il contenitore di condensa in acqua calda diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.

Nota: per pulire il filtro, non è necessario estrarlo dal coperchio.

9 Sciacquate i componenti sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.

Componenti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio
- Recipiente interno
- Filtro estraibile
- Cestello
- Contenitore di condensa

Come riporre l'apparecchio

1 Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.

2 Avvolgete il cavo, riponetelo nell'apposito vano e inserite la spina nel perno di fissaggio dedicato (fig. 18).

3 Sollevate la friggitrice servendovi delle impugnature.

Consigli per la frittura

- Per un riepilogo dei tempi di preparazione e delle impostazioni della temperatura, consultate il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non friggete contemporaneamente elevate quantità di cibo. Consultate il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura" (la quantità consigliata è contrassegnata da ☺).

Eliminazione dei sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo, in particolare il pesce, potrebbero conferire all'olio o al grasso un sapore sgradevole. Per neutralizzare il sapore dell'olio o del grasso:

1 Portate l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.

2 Versate nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.

3 Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliete il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

In questo modo, l'olio e il grasso avranno un sapore neutro.

Patatine fritte

Per ottenere patatine fritte appetitose e croccanti, procedete come indicato di seguito:

1 Utilizzate patate dure, tagliarle a bastoncini e lavarli con acqua fredda,
per evitare che si attacchino durante la frittura.

Nota: Asciugate i bastoncini accuratamente.

2 Friggete le patatine due volte: la prima volta per 4-6 minuti a una temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti a una temperatura di 175°C. Lasciatele raffreddare prima di friggerle una seconda volta.

3 Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 19).

Rimozione della batteria del timer (solo HD6159)

- Le batterie contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente. Non smaltite le batterie insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnateli a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre la batteria del timer prima dello smaltimento e consegnate il timer a un centro di raccolta ufficiale.

1 Rimuovete il timer dall'apparecchio.

2 Rimuovete il coperchio sul retro del timer servendovi di un piccolo cacciavite a testa piatta.

3 Rimuovete la batteria.

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
	Il tempo di frittura è insufficiente.	Per impostare la temperatura corretta, consultate le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o il capitolo "Quantità, temperature e tempi di frittura".
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo relativo alle quantità, temperature e tempi di frittura.
La friggitrice non funziona.	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgetevi a un rivenditore Philips o a un centro di assistenza autorizzato Philips per la sostituzione del fusibile.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro estraibile è ostruito.	Estraete il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituite l'olio o il grasso. Filtrate regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Chiudete il coperchio correttamente.
	Il filtro estraibile è ostruito.	Estraete il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi il livello massimo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle istruzioni contenute in questo manuale utente.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai contemporaneamente una quantità di cibo superiore a quella riportata nel capitolo relativo alle quantità, temperature e tempi di frittura.
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulite il recipiente interno come descritto in questo manuale utente.
Il filtro non è stato inserito o è danneggiato.		Visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com o rivolgetevi al rivenditore Philips di zona.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel
- B Verwijderbaar, afspoelbaar filter
- C Frituurmand
- D Uitneembare binnenpan
- E Dekselontgrendelknop
- F Digitale, verwijderbare timer (alleen HD6159)
- G Temperatuurregelaar
- H Temperatuurlampje
- I Aan/uitknop met aan-lampje
- J Condenswaterbakje
- K Snoeropbergruimte
- L Snoer

Belangrijk

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.

Let op

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Klaarmaken voor gebruik

1 Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

2 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).

3 Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 3).

4 Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 4)

Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld.

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet en voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie.
Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst (na 10 tot 12 frituurbeurten).
Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Vast frituurvet

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

1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.

2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.

3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 5).

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

Het apparaat gebruiken

Frituren

Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 6).

2 Druk op de aan/uitknop om de friteuse in te schakelen.
- Het aan-lampje in de aan/uitknop en het temperatuurlampje gaan branden.

3 Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur. (fig. 7)
Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur.

Opmerking: U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze opwarmt.

4 Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).

5 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te zetten (fig. 8).

6 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).

7 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

8 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. Laat deze nog niet in de olie of het vet zakken (fig. 9).

9 Sluit het deksel.

10 Alleen HD6159: stel de gewenste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).
U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

11 Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand (1) en klap het handvat voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (2) (fig. 10).
- De frituurmand wordt in de laagste stand gezet.

Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

Timer (alleen HD6159)

De timer geeft het einde van de frituurtijd aan, maar schakelt de friteuse NIET uit.

De timer instellen

1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). (fig. 11)
- De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste frituurtijd is bereikt.
De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.
- Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
- Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 2 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, piept de timer. Na 10 seconden piept de timer opnieuw. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timer verwijderen

De timer is verwijderbaar. Hierdoor kunt u de timer meenemen naar een andere kamer. Zo kunt u, waar u ook bent, altijd horen wanneer de gefrituurde etenswaren klaar zijn.

1 Nadat u de vereiste frituurtijd hebt ingesteld, verwijder dan de timer uit de friteuse door de rechterzijde naar u toe te trekken (fig. 12).

Wanneer de timer piept om aan te geven dat de gefrituurde etenswaren klaar zijn, ga dan terug naar de friteuse en druk de timer terug in de friteuse.

Na het frituren

1 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten (fig. 8).

2 Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. (fig. 2)

Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.

Schud dan de frituurmand uit boven de friteuse om overtollige olie of overtollig frituurvet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

4 Druk op de aan/uitknop om de friteuse uit te schakelen.

Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat uit.

5 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen. Bewaar de olie of het vloeibare vet in afgesloten flessen, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden (fig. 13)

In figuur 13 vindt u een overzicht van de hoeveelheden, frituurtemperaturen en bereidingstijden voor verschillende etenswaren. Houd u altijd aan de informatie in deze tabel of op de verpakking van de te frituren etenswaren.

Schoonmaken

Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt of verplaatst.

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

Dompel de behuizing van de friteuse niet in water, want deze bevat elektrische onderdelen en het verwarmingselement.

1 Trek het handgreepje van het filter omhoog en druk tegelijkertijd op het lipje onder het handgreepje om het filter uit het deksel te verwijderen. (fig. 14)

2 Open het deksel.

3 Druk op het lipje van de dekselontgrendeling (1) en verwijder het deksel van het apparaat (2) (fig. 15).

4 Neem de frituurmand uit de friteuse.

5 Verwijder het condenswaterbakje uit de friteuse en leeg het bakje (fig. 16).

6 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 17).

7 Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.

8 Maak het deksel, het filter, de frituurmand, de binnenpan en het condenswaterbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of reinig ze in de vaatwasmachine.

Opmerking: Om het filter schoon te maken, kunt u het ook in het deksel laten zitten wanneer u het deksel schoonmaakt.

9 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Verwijderbaar filter
- Frituurmand
- Condenswaterbakje

Opbergen

1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.

2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en duw het snoer in de snoervastzetgleuf (fig. 18).

3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

Frituurtips

- Zie hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor een overzicht van de bereidingstijden en de temperatuurinstellingen.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' (de aanbevolen hoeveelheid wordt aangegeven door ☹).

Bijsmaakjes wegwerken

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

1 Verhit de olie of het vet tot 160°C.

2 Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.

3 Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

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

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

1 Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.

Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking: Droog de reepjes goed af.

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

3 Doe de zelfgemaakte frites in een schaal en schud ze.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 19).

De batterij van de timer verwijderen (alleen HD6159)

- Batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Als u de batterijen afdankt, doe ze dan niet bij het huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder altijd de batterij van de timer voordat u de timer afdankt en inlevert op een officieel aangewezen inzamelpunt.

1 Verwijder de timer uit het apparaat.

2 Verwijder de achterkant van de timer met een kleine, platte schroevendraaier.

3 Verwijder de batterij van de timer.

Garantie & service

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste temperatuur.
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden' voor de juiste frituurtijd.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden'.
De friteuse werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur nooit meer etenswaren per keer dan de hoeveelheid die wordt vermeld in hoofdstuk 'Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden'.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
Er zit geen filter in het deksel of het filter is beschadigd.		Ga naar de Philips-website (www.philips.nl) of ga naar uw plaatselijke Philips-dealer

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Lokk
- B Avtakbart, vaskbart filter
- C Frityrkurv
- D Uttagbar innerbolle
- E Utløserknapp for lokk
- F Digital, avtakbar timer (kun HD6159)
- G Temperaturbryter
- H Temperaturlampe
- I Av/på-bryter med på-lampe
- J Beholder for kondensvann
- K Oppbevaringsrom for ledningen
- L Ledning

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Under fritering vil varm damp komme ut gjennom filteret. Hold hendene og ansiktet på god avstand fra dampen. Det kan også komme ut varm damp når du tar av lokket, så vær forsiktig.

Viktig

- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Ikke berør vinduet, det blir varmt under friteringen.
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det danner seg store mengder akrylamid).
- Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Det kan føre til kraftig oljesprut eller voldsom bobling i oljen eller fettet.
- Pass på at frityrgryten alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom MIN- og MAX-strekene på innsiden av innerbeholderen, slik at det verken renner over eller overopphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før bruk

1 Rengjør apparatet før det brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk (fig. 2).

3 Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du må ha i frityrgryten (fig. 3).

4 Fyll olje, flytende stekefett eller smeltet fett på frityrgryten til et nivå mellom merket for MIN og MAX, og sett på lokket. (fig. 4)

Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett.

Olje og fett

Bland aldri forskjellige typer olje eller fett, og bland aldri ny olje eller fett med brukt olje eller fett.

Vi anbefaler at du bruker frityrolje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som har et høyt innhold av umettede fettsyrer (f.eks. linolsyre), f.eks. soyaolje, jordnøttolje, maisolje eller solsikkeolje.
Fordi olje og fett mister de gunstige egenskapene sine ganske raskt, må du bytte ut oljen eller fettet regelmessig (etter 10–12 ganger).
Bytt alltid olje eller fett hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Fett i fast form

Du kan også bruke fett i fast form, men da må du være ekstra forsiktig for å unngå at fettet spruter, og at varmeelementet blir overopphetet eller skadet.

1 Hvis du vil bruke nye blokker med fett, bør du smelte dem sakte på svak varme i en vanlig kasserolle.

2 Hell det smeltede fettet forsiktig i frityrgryten.

3 Oppbevar frityrgryten med det størknede fettet i romtemperatur.

4 Hvis fettet blir veldig kaldt, vil det kanskje begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det stivnede fettet med en gaffel for å unngå dette (fig. 5).

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

Det kommer ut varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet, og sett støpselet i stikkontakten (fig. 6).

2 Trykk på av/på-bryteren for å slå på frityrgryten.
- På-lampen i av/på-bryteren og temperaturlampen lyser.

3 Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur. (fig. 7)
Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.

Merk: Kurven kan stå i frityrgryten mens den varmes opp.

4 Vent til temperaturlampen slukkes (dette tar 10 til 15 minutter).

5 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste posisjonen (fig. 8).

6 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. Lokket åpner seg automatisk (fig. 2).

7 Ta ut kurven av frityrgryten, og legg maten som skal friteres, i kurven.

8 Sett kurven forsiktig ned i frityrgryten. Ikke senk den ned i oljen eller fettet enda (fig. 9).

9 Lukk lokket.

10 Kun HD6159: Angi riktig friteringstid (se delen Timer i dette avsnittet).
Du kan også bruke frityrgryten uten å stille inn timeren.

11 Trykk på utløserknappen på håndtaket på frityrkurven (1) og legg håndtaket forsiktig inn mot frityrgryten (2) (fig. 10).
- Frityrkurven senkes til den nederste stillingen.

Under friteringen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

Timer (kun HD6159)

Timeren angir at friteringstiden er ferdig, men den slår IKKE av frityrgryten.

Stille inn timeren

1 Trykk på timerknappen for å angi friteringstiden i minutter. (fig. 11)
- Den angitte tiden vises på displayet.

2 Hold knappen inne hvis du vil øke minuttverdien raskt. Slipp knappen når den angitte friteringstiden er nådd.

Tiden kan angis til maksimalt 99 minutter.
- Nedtellingen begynner noen sekunder etter at du har stilt inn friteringstiden.
- Mens nedtellingen pågår, blinker den gjenværende friteringstiden på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

Merk: Du kan slette tidsinnstillingen ved å trykke på timerknappen i to sekunder (når timeren blinker) til 00 vises.

3 Når den forhåndsinnstilte tiden er utløpt, piper timeren. Etter 10 sekunder piper timeren igjen. Trykk på timerknappen for å stoppe lydsignalet.

Ta av timeren

Timeren kan tas av, slik at du kan ta den med deg til et annet rom. På denne måten kan du høre lydsignalet som indikerer at maten er ferdig, uansett hvor du er.

1 Etter at du har angitt riktig friteringstid, tar du timeren av frityrgryten ved å dra den høyre siden mot deg (fig. 12).

Når timeren piper for å indikere at den friterte maten er ferdig, går du tilbake til frityrgryten og setter timeren tilbake på frityrgryten.

Etter fritering

1 Løft håndtaket for å heve kurven til den høyeste stillingen, dvs. posisjonen for avrenning (fig. 8).

2 Trykk på utløserknappen for å åpne lokket. (fig. 2)

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta kurven forsiktig ut av frityrgryten.
Rist kurven over frityrgryten for å fjerne overflødig olje eller fett. Legg den friterte maten i en skål eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. kjøkkenpapir.

4 Trykk på av/på-bryteren for å slå av frityrgryten.
På-lampen i av/på-bryteren slukkes.

5 Koble fra apparatet etter bruk.

Merk: Hvis du ikke bruker frityrgryten regelmessig, bør du helle ut oljen eller det flytende fettet. Oppbevar oljen eller det flytende fettet i lukkede bokser, helst i kjøleskapet eller på et kjølig sted.

Mengder, temperaturer og friteringstider (fig. 13)

I figur 13 finner du en oversikt over mengder, friteringstemperaturer og tilberedningstider for forskjellige typer mat. Hold deg alltid til informasjonen i denne tabellen eller på emballasjen til maten som skal friteres.

Rengjøring

La oljen eller fettet avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter frityrgryten.

Ikke bruk slipemidler, skrubb eller lignende til rengjøring av apparatet.

Ikke senk ytterbeholderen på frityrgryten ned i vann, siden den inneholder elektriske deler samt varmeelementet.

1 Trekk filterkanten opp og skyv tappen under kanten samtidig for å fjerne filteret fra lokket. (fig. 14)

2 Åpne lokket.

3 Trykk på lokkutløsertappen (1) og løft lokket av apparatet (2) (fig. 15).

4 Løft frityrkurven ut av apparatet.

5 Fjern beholderen for kondensvann fra frityrgryten og tøm den (fig. 16).

6 Løft innerbeholderen ut av apparatet, og hell ut oljen eller fettet (fig. 17).

7 Rengjør ytterbeholderen med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

8 Rengjør lokket, filteret, kurven, innerbeholderen og beholderen for kondensvann i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

Merk: Du kan også rengjøre filteret ved å la det stå i lokket når du rengjør lokket.

9 Skyll delene med friskt vann og tørk dem grundig.

Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin

- Lokk
- Innerbeholder
- Avtakbart filter
- Frityrkurv
- Beholder for kondensvann

Oppbevaring

1 Sett alle delene på plass i/på frityrgryten og lukk lokket.

2 Rull opp ledningen, legg den inn i oppbevaringsrommet og fest ledningen i ledningsholderen (fig. 18).

3 Løft frityrgryten etter håndtakene.

Friteringstips

- Du finner en oversikt over tilberedningstider og temperaturinnstillinger i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter svært store porsjoner om gangen. Se avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider (anbefalt mengde angis med ☺).

Fjerne uønsket smak

Noen typer mat, spesielt fisk, kan gi oljen eller fettet en ubehagelig smak. Hvis du vil nøytralisere smaken på oljen eller fettet, kan du gjøre følgende:

1 Varm opp oljen eller fettet til en temperatur på 160 °C.

2 Legg to tynne brødskiver eller noen persilledusker i oljen.

3 Vent til det slutter å boble, og ta deretter brødet eller persillen ut av frityrgryten med en hullsleiv.

Oljen eller fettet har nå en nøytral smak igjen.

Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprø pommes frites:

1 Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll disse i kaldt vann.

På den måten unngår du at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.

Merk: Tørk potetbitene godt.

2 Friter pommes frites to ganger: først i 4–6 minutter ved 160 °C, og deretter i 5–8 minutter ved 175 °C. La pommes frites avkjøles før du friterer dem for annen gang.

3 Legg de hjemmelagde pommes frites-bitene i en bolle og rist dem.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 19).

Fjerne timerbatteriet (kun HD6159)

- Batterier inneholder stoffer som kan forurense miljøet. Ikke kast batterier i restavfallet, men lever dem på et offentlig innsamlingssted for batterier. Ta alltid ut timerbatteriene før du kaster og leverer inn apparatet på et offentlig innsamlingssted.

1 Ta timeren av apparatet.

2 Fjern bakdekselet på timeren med en liten flat skrutrekker.

3 Ta ut batteriet.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på **www.philips.com** eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Du har valgt for lav temperatur.	Du finner riktig temperatur på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
	Du friterte ikke maten lenge nok.	Du finner riktig friteringstid på emballasjen til maten som skal friteres, eller i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
Frityrgryten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Henvend deg til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å få byttet sikringen.
Frityrgryten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Det avtakbare filteret er tett.	Fjern filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
	Oljen eller fettet er ikke friskt lenger.	Skift ut oljen eller fettet. Sil oljen eller fettet regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Lukk lokket ordentlig.
	Det avtakbare filteret er tett.	Fjern filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgryten.	Sørg for at oljen eller fettet i frityrgryten ikke overstiger maksimumsnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat om gangen enn det som er angitt i avsnittet Mengder, temperaturer og friteringstider.
Oljen eller fettet skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbeholderen slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
Det finnes ikke noe filter, eller filteret er skadet.		Besøk våre Internett-sider på www.philips.com eller ta kontakt med din lokale Philips-forhandler.

Descrição geral (fig. 1)

- A Tampa
- B Filtro desmontável e lavável
- C Cesto de fritar
- D Cuba interior destacável
- E Botão para soltar a tampa
- F Temporizador digital desmontável (apenas HD6159)
- G Controlo de temperatura
- H Luz da temperatura
- I Botão ligar/desligar com luz avisadora
- J Recipiente para água condensada
- K Compartimento para arrumação do fio
- L Fio de alimentação

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- Durante a fritura, pode sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura do vapor. Deve também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa.

Atenção

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Não toque na janela de visualização, pois esta aquece durante a fritura.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX', na parte de dentro da cuba interior, de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificar o aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips não aceita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Campos Electromagnéticos - EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Preparação

1 Limpe o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo 'Limpeza').

2 Prima o botão de libertação para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente (fig. 2).

3 Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que tem de colocar na fritadeira (fig. 3).

4 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX', e feche a tampa. (fig. 4)

Não ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura.

Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura e nunca adicione óleo ou gordura frescos a óleo ou gordura usados.

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar, de preferência óleo ou gordura vegetal ricos em gorduras não saturadas (por exemplo, ácido linoleico), tais como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol.
Como o óleo e a gordura perdem as suas propriedades de sabor rapidamente, deve mudar o óleo ou a gordura regularmente (depois de 10-12 vezes).
Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

Gordura sólida

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

1 Se quiser usar novos blocos de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa frigideira normal.

2 Deite a gordura derretida com cuidado para dentro da fritadeira.

3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

4 Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 5).

Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com o garfo.

Utilização do aparelho

Fritar

Existem fugas de vapor quente do filtro na tampa durante a fritura.

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

2 Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira.
- A luz avisadora no botão ligar/desligar e a luz da temperatura acendem-se.

3 Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido. (fig. 7)

Para obter informações sobre a temperatura adequada, consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.

Nota: Pode deixar o cesto na fritadeira enquanto esta aquece.

4 Aguarde até que a luz da temperatura se apague (o que demora 10 a 15 minutos).

5 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta (fig. 8).

6 Prima o respectivo botão para abrir a tampa. A tampa abre-se automaticamente (fig. 2).

7 Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.

8 Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. Não o baixe de imediato para o óleo ou gordura (fig. 9).

9 Feche a tampa.

10 Apenas HD6159: Defina o tempo de fritura adequado (consulte a secção 'Temporizador' neste capítulo).

Também é possível utilizar a fritadeira sem temporizador.

11 Prima o botão de libertação na pega do cesto (1) e dobre cuidadosamente a pega contra o corpo da fritadeira (2) (fig. 10).
- O cesto é baixado para a posição mais baixa.

Durante a fritura, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos, o que indica que a resistência é ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

Temporizador (apenas HD6159)

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

Regulação do temporizador

1 Prima o botão do temporizador para definir o tempo de fritura em minutos. (fig. 11)
- O tempo definido surge no visor.

2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Liberte o botão assim que atingir o tempo de fritura pretendido.

O tempo máximo que pode ser regulado é de 99 minutos.
- Alguns segundos após ter definido o tempo de fritura, o temporizador começa a contagem decrescente.
- Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante de fritura fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

Nota: Pode apagar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 2 segundos (o temporizador fica intermitente) até aparecer '00'.

3 Quando o tempo predefinido tiver terminado, o temporizador emite bips. Passados 10 segundos, o temporizador volta a emitir bips. Prima o botão do temporizador para parar o sinal audível.

Remoção do temporizador

O temporizador é desmontável, o que lhe permite levá-lo para outra divisão da casa. Desta forma, poderá ouvir o sinal sonoro onde quer que esteja, e saberá que os alimentos fritos estão prontos.

1 Após ter definido o tempo de fritura pretendido, remova o temporizador da fritadeira puxando o lado direito na sua direcção (fig. 12).

Quando o temporizador emitir um bip para indicar que os alimentos fritos estão prontos, volte a colocar o temporizador na fritadeira.

Após a fritura

1 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta, ou seja, para a posição de escorrer (fig. 8).

2 Prima o botão de libertação para abrir a tampa. (fig. 2)

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

3 Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira.

Para remover o óleo ou a gordura em excesso, agite o cesto por cima da fritadeira. Coloque os alimentos fritos num recipiente ou escorredor com papel absorvente, como por exemplo papel de cozinha.

4 Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

A luz avisadora no botão ligar/desligar apaga-se.

5 Desligue da corrente após cada utilização.

Nota: Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se que remova o óleo ou a gordura líquida. Guarde o óleo ou a gordura líquida em recipientes hermeticamente fechados, de preferência no frigorífico ou num local fresco.

Quantidades, temperaturas e tempos de fritura (fig. 13)

Na figura 13 encontra uma visão geral das quantidades, temperaturas de fritura e tempos de preparação para vários tipos de alimentos. Consulte sempre as informações nesta tabela ou na embalagem dos alimentos a fritar.

Limpeza

Deixe que o óleo ou a gordura arrefeça durante, pelo menos, 4 horas antes de limpar ou mover a fritadeira.

Não utilize quaisquer agentes ou materiais de limpeza (líquido) abrasivos (por exemplo, esfregões) para limpar o aparelho.

Não mergulhe o corpo da fritadeira em água, pois este contém componentes eléctricos, bem como a resistência.

1 Puxe a saliência do filtro para cima e prima a patilha por baixo da saliência ao mesmo tempo para remover o filtro da tampa. (fig. 14)

2 Abra a tampa.

3 Prima a patilha de libertação da tampa (1) e levante a tampa do aparelho (2) (fig. 15).

4 Levante o cesto de fritar e retire-o do aparelho.

5 Remova o recipiente para água condensada da fritadeira e esvazie-o (fig. 16).

6 Retire a cuba interior do aparelho e retire o óleo ou a gordura (fig. 17).

7 Lave o corpo do aparelho com um pano húmido (com detergente líquido) e/ou papel de cozinha.

8 Lave a tampa, o filtro, o cesto, a cuba interior e o recipiente para água condensada com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.

Nota: Para a limpeza do filtro, também pode deixá-lo na tampa quando a limpar.

9 Enxagúe as peças com água limpa e limpe-as cuidadosamente.

Peças laváveis na máquina

- Tampa
- Cuba interior
- Filtro desmontável
- Cesto de fritar
- Recipiente para água condensada

Arrumação

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

2 Enrole o fio, coloque-o no compartimento para arrumação do fio e insira o fio na respectiva ranhura de fixação (fig. 18).

3 Levante a fritadeira pelas pegas.

Sugestões de fritura

- Para uma visão geral sobre a definição de tempos de preparação e temperaturas, consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível, e seque cuidadosamente os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidade de uma só vez. Consulte o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' (a quantidade recomendada está indicada com ☎).

Como eliminar sabores desagradáveis

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

1 Aqueça o óleo ou a gordura a uma 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 da fritadeira com a ajuda duma espátula.

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

Batatas fritas caseiras

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

1 Utilize 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.

Nota: Seque bem os palitos.

2 Frite as batatas duas vezes: da primeira vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160 °C e da segunda vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175 °C. Deixe que as batatas arrefeçam antes de as fritar pela segunda vez.

3 Coloque as batatas fritas caseiras numa taça e agite-as.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 19).

Remoção da pilha do temporizador (apenas HD6159)

- As pilhas contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não deite fora pilhas com o lixo doméstico normal; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre a pilha do temporizador antes de se desfazer dele e entregue o temporizador num ponto de recolha oficial.

1 Retire o temporizador do aparelho.

2 Remova a parte de trás do temporizador com uma pequena chave de fendas.

3 Retire a bateria.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	Seleccionou uma temperatura demasiado baixa.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber qual é a temperatura correcta.
	Não permitiu que os alimentos fritassem durante o tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a ser frito ou o capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura' para saber quais os tempos de fritura correctos.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Dirija-se ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro desmontável está saturado.	Remova o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
	O óleo ou a gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.

Problema	Causa provável	Solução
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	A tampa não está fechada correctamente.	Feche a tampa correctamente.
	O filtro desmontável está saturado.	Remova o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido, ou na máquina de lavar loiça.
O óleo ou a gordura sai pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar e frite-os de acordo com as instruções neste manual do utilizador.
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada no capítulo 'Quantidades, temperaturas e tempos de fritura'.
O óleo ou a gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior conforme descrito neste manual do utilizador.
Não há qualquer filtro ou este está danificado.		Visite o site da Philips em www.philips.pt ou dirija-se ao revendedor Philips local

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A Lock
- B Löstagbart, tvättbart filter
- C Frityrkorg
- D Löstagbar innerskål
- E Frigöringsknapp för lock
- F Digital, löstagbar timer (endast HD6159)
- G Temperaturreglage
- H Temperaturlampa
- I På/av-knapp med strömlampa
- J Kondensvattenbehållare
- K Sladdförvaringsutrymme
- L Nätsladd

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Under friteringen strömmar det ut het ånga genom filtret. Håll händerna och ansiktet borta från ångan. Var försiktig med den heta ångan som kan strömma ut när du öppnar locket.

Var försiktig

- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Rör inte vid fönstret eftersom det blir varmt under friteringen.
- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmar över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Förberedelser inför användning

1 Rengör apparaten innan du använder den första gången (se kapitlet Rengöring).

2 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt (Bild 2).

3 Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen (Bild 3).

4 Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna och stäng locket. (Bild 4)

Slå inte på apparaten innan du har fyllt på olja eller matfett.

Olja och matfett

Blanda inte olika typer av olja eller matfett och fyll inte på ny olja eller matfett tillsammans med använd olja eller matfett.

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.
Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt måste du byta ut oljan eller matfettet regelbundet (efter 10–12 gånger).
Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Fast matfett

Du kan också använda fast friteringsfett. Var i så fall extra försiktig så att matfettet inte stänker och så att värmeelementet inte överhettas eller skadas.

1 Om du använder nya bitar matfett smälter du fettet långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.

2 Häll försiktigt över det smälta fettet i fritösen.

3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet vid rumstemperatur.

4 Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att undvika detta (Bild 5).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Het ånga kommer ut från filtret i locket under friteringen.

1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet och sätt kontakten i vägguttaget (Bild 6).

2 Tryck på på/av-knappen för att slå på fritösen.
- På/av-knappens strömlampa och temperaturlampan tänds.

3 Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget. (Bild 7)
Information om temperaturen finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.

Obs! Du kan lämna kvar korgen i fritösen medan den värms upp.

4 Vänta tills temperaturlampan slocknar (det tar mellan 10 och 15 minuter).

5 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget (Bild 8).

6 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. Locket öppnas automatiskt (Bild 2).

7 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.

8 Sätt försiktigt i korgen i fritösen. Sänk inte ned den i oljan eller matfettet ännu (Bild 9).

9 Stäng locket.

10 Endast HD6159: Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet Timer i det här kapitlet).
Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

11 Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag (1) och vik handtaget försiktigt mot fritösen (2) (Bild 10).
- Korgen sänks till det lägsta läget.

Under friteringen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

Timer (endast HD6159)

Timern anger slutet på friteringstiden, men stänger INTE av fritösen.

Ställa in timern

1 Tryck på knappen på timern för att ställa in friteringstiden i minuter. (Bild 11)
- Den inställda tiden visas i teckenfönstret.

2 Håll knappen intryckt om du vill ställa in tiden snabbare. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har uppnåtts.
Den längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.
- Ett par sekunder efter att du har ställt in friteringstiden börjar timern räkna ned.
- Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i teckenfönstret. Den sista minuten visas i sekunder.

Obs! Du kan radera timerinställningen genom att trycka på timerknappen i två sekunder (timern blinkar) tills 00 visas.

3 När den förinställda tiden har gått piper timern. Efter 10 sekunder piper den igen. Tryck på timerknappen för att stoppa ljudsignalen.

Ta bort timern

Timern är löstagbar. På så sätt kan du ta med dig timern till ett annat rum. Du kan då höra ljudsignalen som anger att den friterade maten är klar var du än befinner dig.

1 Efter att du ställt in önskad friteringstid tar du bort timern från fritösen genom att dra den högra sidan mot dig (Bild 12).
När timern piper för att ange att den friterade maten är klar går du till fritösen och trycker fast timern på den.

Efter fritering

1 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget, dvs. avrinningsläget (Bild 8).

2 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. (Bild 2)

Se upp för het ånga och stänk som kan komma från oljan.

3 Ta försiktigt upp korgen ur fritösen.

Ta bort överflödig olja eller matfett genom att skaka korgen över fritösen. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.

4 Tryck på på/av-knappen för att stänga av fritösen.
På/av-knappens strömlampa slocknar.

5 Dra ur nätsladden efter användning.

Obs! Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du tar bort oljan eller det flytande matfettet. Förvara oljan eller matfettet i väl förslutna behållare, helst i kylen eller på ett svalt ställe.

Mängder, temperaturer och friteringstider (Bild 13)

I bild 13 visas en översikt över mängder, friteringstemperaturer och tillredningstider för olika typer av mat. Håll dig alltid till informationen i tabellen eller på förpackningen till den mat som ska friteras.

Rengöring

Låt oljan eller matfettet svalna i minst fyra timmar innan du rengör eller flyttar fritösen.

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

Sänk inte ned fritösen i vatten, eftersom den innehåller elektriska komponenter och värmeelement.

1 Dra den utskjutande kanten på filtret uppåt och tryck samtidigt på fliken under kanten för att ta bort filtret från locket. (Bild 14)

2 Öppna locket.

3 Tryck på lockets frigöringsflik (1) och lyft bort locket från apparaten (2) (Bild 15).

4 Lyft ut frityrkorgen ur apparaten.

5 Ta bort kondensvattenbehållaren från fritösen och töm den (Bild 16).

6 Lyft ut innerskålen och ta bort oljan eller matfettet (Bild 17).

7 Rengör höljet med en fuktig trasa (tillsätt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.

8 Rengör locket, filtret, korgen, innerskålen och kondensvattenbehållaren i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.

Obs! Om du vill rengöra filtret kan du även lämna kvar det i locket när du rengör locket.

9 Skölj delarna i rent vatten och torka dem ordentligt.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Lock
- Innerskål
- Löstagbart filter
- Frityrkorg
- Kondensvattenbehållare

Förvaring

1 Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.

2 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsutrymmet och sätt fast den i fästet (Bild 18).

3 Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

- En översikt över tillredningstider och temperaturinställningar finns i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte stora mängder mat på en gång. Läs i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider (rekommenderad mängd anges med ☺).

Bli av med oönskad bismak

Vissa typer av mat, speciellt fisk, kan ge oljan eller matfettet en obehaglig bismak. Gör så här för att neutralisera smaken på oljan/matfettet:

1 Hetta upp oljan eller matfettet till 160 °C.

2 Lägg ned två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i oljan.

3 Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ur brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

Hemgjorda pommes frites

Gör så här för att få de godaste och krispigaste pommes fritesen:

1 Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten.

På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

Obs! Låt stavarna torka ordentligt.

2 Fritera pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.

3 Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 19).

Ta ut timerns batteri (endast HD6159)

- Batterier innehåller ämnen som kan vara skadliga för miljön. Släng inte batterier i hushållssoporna, utan lämna in dem vid en återvinningsstation för batterier. Ta alltid ut timerns batteri innan du kasserar timern och lämnar in den vid en återvinningsstation.

1 Ta bort timern från apparaten.

2 Ta bort timerns baksida med en liten spårskruvmejsel.

3 Ta ut batteriet.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/ eller den är inte krispig.	Du har valt en för låg temperatur.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller läs i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt temperatur.
	Du har inte friterat maten tillräckligt länge.	Läs på förpackningen till den mat som ska friteras eller i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider för rätt friteringstid.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
Fritösen fungerar inte.	Värmebrytaren har aktiverats.	Vänd dig till en Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringen utbytt.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Det löstagbara filtret är igensatt.	Ta bort filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Du har inte stängt locket ordentligt.	Stäng locket ordentligt.
	Det löstagbara filtret är igensatt.	Ta bort filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/ matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger den högsta nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den och fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera aldrig mer mat än den mängd som anges i kapitlet Mängder, temperaturer och friteringstider.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Den typ av olja eller matfett som du använder är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här användarhandboken.
Det finns inget filter isatt eller så är filtret skadat.		Gå till Philips webbplats på www.philips.com eller vänd dig till din lokala Philips-återförsäljare.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
	روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
بخار از جاهای دیگر بغیر از در دستگاه خارج می شود.	در دستگاه را بطور صحیح نبسته اید.	در دستگاه را بطرز صحیح ببندید.
	فیلتر جدا شونده اشباع شده است.	فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
در حین سرخ کردن روغن از لبه دستگاه به خارج می ریزد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میران حد مجاز فراتر نرفته باشد.
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر دستگاه سرخ نمائید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید.
روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
	کاسه داخلی دستگاه را بطور صحیح تمیز نکرده اید.	ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر دستگاه، تمیز کنید.
فیلتری وجود ندارد یا فیلتر آسیب دیده است.		لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کنید یا با فروشنده لوازم Philips تماس بگیرید.

۲ دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.

۳ صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یك كاردك از سرخ كن خارج كنید.
اکنون روغن یا چربی دوباره دارای طعم طبیعی خود می باشد.

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

می توانید لذیذ ترین و برشته ترین سیب زمینی سرخ کرده را بطریق زیر آماده کنید:

۱ از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید.
این عمل از چسبیدن آنها به یکدیگر در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

توجه: قطعات خرد شده را کاملاً خشك كنید.

۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: بار اول برای ۴ تا ۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، و بار دوم برای ۵ تا ۸ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد. قبل از سرخ کردن برای بار دوم، بگذارید تا سیب زمینی ها سرد شوند.

۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۹).

باز کردن باتری تایمر (فقط مدل HD6159)

- باتریهای دارای موادی می باشند که می تواند محیط زیست را آلوده نماید. باتریها را مانند سایر زباله های معمولی دور نریزید، و آنها را در محلهای تعیین شده برای دور ریختن باتریها دور بریزید. همیشه باتری تایمر را قبل از دور انداختن دستگاه خارج کرده و تایمر را در نقاط جمع آوری رسمی تحویل دهید.

۱ تایمر را از دستگاه جدا کنید.

۲ بخش پشت تایمر را با استفاده از یك پیچ گوشتی سر تخت کوچك باز کنید.

۳ باتری را جدا کنید.

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفا از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا یا مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید).
چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

عیب یابی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ایی نمی باشد و/یا برشته نشده است.	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" برای درجه حرارتهای صحیح مراجعه کنید.
	ماده غذایی را به مقدار کافی سرخ نکرده اید.	به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" برای زمان سرخ کردن صحیح مراجعه کنید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید.
سرخ کن کار نمی کند.	سیستم قطع برق ایمنی حرارتی فعال شده است.	به فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips برای تعویض فیوز مراجعه کنید.
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	فیلتر جدا شونده اشباع شده است.	فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن (شکل ۱۳)

در شکل ۱۳ می توانید خلاصه ایی از مقادیر، زمانهای سرخ کردن و زمانهای آماده سازی برای انواع مواد غذایی را مشاهده کنید. همیشه از اطلاعات موجود در این جدول یا بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود، استفاده کنید.

تمیز کردن

قبل از تمیز کردن یا حرکت دادن سرخ کن، اجازه دهید تا روغن یا چربی حداقل برای ۴ ساعت خنك شود.

از هر گونه مواد ساینده (مایع) تمیز کننده یا مواد دیگر (مثلاً سیم ظرف شویی) برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

محفظه سرخ کردن را در آب فرو نبرید چون حاوی قطعات برقی و المنت حرارتی می باشد.

۱ **دسته فیلتر را به طرف بالا کشیده و زبانه زیرین را هم در یك زمان فشار دهید تا فیلتر را از در جدا کنید. (شکل ۱۴)**

۲ **درب دستگاه را باز کنید.**

۳ **زبانه آزاد کردن در را فشار دهید (۱) و در را از روی دستگاه جدا کنید (۲) (شکل ۱۵).**

۴ **سبد سرخ کردن را از دستگاه بیرون آورید.**

۵ **محفظه آب جمع شده در سرخ کن را بیرون آورده و آن را تخلیه کنید (شکل ۱۶).**

۶ **کاسه داخلی را از دستگاه بیرون کشیده و روغن و چربی آن را تخلیه کنید (شکل ۱۷).**

۷ **محفظه دستگاه را با یك تکه پارچه مرطوب (با مقداری مایع ظرف شویی) و/یا دستمال کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.**

۸ **در، فیلتر، سبد، کاسه داخلی و محفظه جمع شدن آب را در آب داغ و قدری مایع ظرفشویی و یا ماشین ظرف شویی تمیز کنید.**

توجه: برای تمیز کردن فیلتر می توانید هنگامی که در را تمیز می کنید آن را هم درون در قرار دهید.

۹ **قطعات را زیر آب تمیز کرده و آنها را کاملاً خشك کنید.**

قطعات قابل شستشو با ماشین ظرف شویی

- در
- کاسه داخلی
- فیلتر جدا شونده
- سبد سرخ کن
- محفظه جمع شدن آب

نگهداری

۱ **کلیه قطعات را در سرخ کن قرار داده و درب آن را ببندید.**

۲ **سیم دستگاه را جمع کنید و آن را در محل ذخیره دستگاه قرار دهید و اضافه سیم را در قسمت ثابت کننده سیم قرار دهید (شکل ۱۸).**

۳ **سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید.**

نکاتی در مورد سرخ کردن

- برای خلاصه ایی در مورد زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت، به فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن" مراجعه کنید.
- با دقت تا سر حد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشك شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. به فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن" مراجعه کنید (مقدار توصیه شده با مشخص شده است).

خلاص شدن از طعمهای ناخواسته

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می تواند به روغن طعم نامطبوعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

۱ **روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.**

۹ در دستگاه را ببندید.

۱۰ فقط مدل HD6159: زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت "تایمر" در این بخش مراجعه کنید).
همچنین می توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

۱۱ دکمه آزاد کردن روی دسته را فشار داده (۱) و با دقت دستگیره را بر خلاف سرخ کن تا کنید (۲) (شکل ۱۰).
- سبد تا پایینترین حد پایین خواهد رفت.

در حین سرخ کردن چراغ درجه هر از چند گاهی روشن می شود. این عمل نشان دهنده این است که المنتهای حرارتی بطور موقتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح حفظ شود.

تایمر (فقط مدل HD6159)

تایمر پایان زمان سرخ شدن را نشان می دهد، اما سرخ کن را خاموش نمی کند.

تنظیم کردن تایمر

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید. (شکل ۱۱)
- زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد.

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. هنگامی که زمان سرخ کردن دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید.
حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.
- چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.
- درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمك خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه تا زمان ظاهر شدن "00" (در زمانی که تایمر چشمك می زند) پاك کنید.

۳ هنگامی که زمانی پیش تنظیم سپری می شود، تایمر بوق می زند. بعد از ۱۰ ثانیه تایمر دوباره بوق می زند.
دکمه تایمر را برای توقف صدای سیگنال فشار دهید.

جدا کردن تایمر

تایمر دستگاه جدا شدنی است. این به شما اجازه می دهد که تایمر را با خود به اتاقی دیگر ببرید. بدین صورت می توانید صدای سیگنال که نشان دهنده آماده شدن غذای سرخ شده است را در هر کجا که باشید بشنوید.

۱ بعد از اینکه زمان سرخ شدن دلخواه را تنظیم کردید، تایمر را با کشیدن سمت راست آن بطرف خود، جدا کنید (شکل ۱۲).
هنگامی که تایمر صدای بوق که نشاندهنده آماده بودن غذا است را تولید نمود، به محل سرخ کن بروید و تایمر را دوباره در سرخ کن نصب کنید.

بعد از سرخ کردن

۱ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید ، یعنی وضعیت تخلیه (شکل ۸).

۲ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. (شکل ۲)

مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.
برای پاك کردن روغن یا چربی اضافه، سبد را روی سرخ کن تکان دهید. غذای سرخ شده را در یك کاسه یا یك آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ کلید روشن/خاموش در دستگاه سرخ کن را فشار دهید
چراغ راهنما در سوئیچ روشن و خاموش، خاموش می شود.

۵ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

توجه: اگر از سرخ کن بطور منظم استفاده نمی کنید، توصیه می کنیم تا روغن و چربی درون سرخ کن را تخلیه کنید. روغن یا چربی را در ظرف دربسته و ترجیحا در یخچال یا در محلی خنك نگهداری کنید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ دستگاه را قبل از اولین استفاده تمیز کنید (به فصل زتمیز کردنس مراجعه کنید).

۲ دکمه آزاد کردن در را فشار دهید. در بطور اتوماتیك باز می شود (شکل ۲).

۳ به جدول روغن/چربی برای تعیین مقدار روغن یا چربی که باید در سرخ کن قرار دهید مراجعه کنید (شکل ۳).

۴ سرخ کن را با روغن، چربی مایع یا چربی جامد ذوب شده تا سطح بین علامت "MIN" و "MAX" پر کرده و در را ببندید. (شکل ۴)

دستگاه را قبل از پرکردن از روغن یا چربی روشن نکنید.

روغن و چربی

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکرده و هرگز روغن یا چربی تازه را به روغن و چربی استفاده شده اضافه نکنید.

توصیه می کنیم که از روغن یا چربی مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کنید. ترجیحاً از روغن گیاهی یا روغنی که دارای چربیهای اشباع نشده باشد (مانند اسید لینولیك)، مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن ذرت یا آفتابگردان استفاده کنید.
چون روغن و چربی خصوصیات خوب خود را نسبتا سریع از دست می دهند، باید روغن و چربی را بطور منظم تعویض کنید (بعد از ۱۲–۱۰ نوبت).
همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمائید.

روغن جامد

می توانید از چربی سرخ کردن جامد استفاده کنید. در این صورت، احتیاطات اضافه لازم را برای جلوگیری از پاشش روغن و داغ شدن بیش از حد المنت حرارتی یا آسیب دیدن آن بعمل آورید.

۱ اگر می خواهید از قطعات چربی استفاده کنید، آنها را به آرامی دریك ماهیتابه و در حرارت کم ذوب کنید.

۲ چربی آب شده را با دقت در سرخ کن بریزید.

۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد را در دمای اتاق نگهداری کنید.

۴ اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است در هنگام ذوب شدن به اطراف بپاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید (شکل ۵).

مراقب باشید تا با چنگال به ظرف داخلی دستگاه صدمه نرسانید.

استفاده از دستگاه

سرخ کردن

بخار روغن داغ از فیلتر درون در سرخ کن به خارج متصاعد می شود.

۱ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۶).

۲ کلید روشن/خاموش دستگاه سرخ کن را فشار دهید.
چراغ راهنما در سوئیچ روشن/خاموش و چراغ راهنمای درجه حرارت روشن می گردند.

۳ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. (شکل ۷)
برای درجه حرارت دلخواه به بسته بندی غذایی که باید سرخ شود یا فصل زمقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردنس مراجعه کنید.

توجه: می توانید سبد را در حالی که سرخ کن در حال داغ شدن است در سرخ کن قرار داد.

۴ صبر کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شود (این کار ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بطول می انجامد).

۵ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید (شکل ۸).

۶ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. در دستگاه بطور خودکار باز می شود (شکل ۲).

۷ سبد را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبد قرار دهید.

۸ با دقت سبد را درون سرخ کن قرار دهید. آن را باز هم درون روغن یا چربی قرار ندهید (شکل ۹).

شرح کلی (شکل ۱)

- A در
- B فیلتر جدا شونده، قابل شستشو
- C سبد سرخ کردن
- D کاسه داخلی جدا شونده
- E دکمه آزاد کردن در
- F تایمر جدا شونده دیجیتال (فقط مدل HD6159)
- G کنترل درجه حرارت
- H چراغ درجه حرارت
- I سوئیچ روشن/خاموش چراغدار
- J محفظه آب تبخیر شده
- K محفظ نگهداری سیم
- L سیم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جائیکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- د رحین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ایی مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین هنگامی که در را باز می کنید مراقب بخار داغ باشید.

هشدار

- همیشه دستگاه را به مرکز سرویس مجاز Philips برای بازدید و تعمیر ببرید.
- سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- پنجره مشاهده را لمس نکنید چون در هنگام سرخ کردن داغ می شود.
- بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد–طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید. مواد غذایی نشاسته دار، خصوصا سیب زمینی و سریال را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه، سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن آکریلامید).
- کیك برنج آسیایی (یا غذای مشابه) را با این دستگاه طبخ نکنید. این کار ممکن است باعث پاشش وسیع یا کف کردن زیاد روغن یا چربی شود.
- مطمئن شوید که سرخ کن همیشه تا سطح بین دو علامت "MIN" و "MAX" در ظرف داخلی پر شده است تا از سرریز شده یا داغ شدن بیش از حد جلوگیری بعمل آید.
- قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید، چون این کار می تواند به دستگاه صدمه رساند.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه بصورت نادرست یا برای مقاصد غیر حرفه ایی استفاده شود یا اگر از دستگاه بر اساس دستورالعملهای این راهنمای کاربر استفاده نشود، ضمانت باصل خواهد شد و شرکت Philips هیچگونه مسئولیتی را بخاطر خسارت وارد شده بر عهده نمی گیرد.

میدانهای الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	نو ع الزيت أو الدهن المستخدم غير مناسب لقلي الطعام جيدًا.	استخدمي زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
يتسرب البخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لم تغلقي الغطاء جيدًا.	أغلقي الغطاء جيدًا.
	لقد تشبع الفلتر القابل للفك.	فكي الفلتر وقومي بتنظيفه بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف أو اغسليه في غسالة الأطباق.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	توجد كمية كبيرة أكثر من اللازم من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكدي من أن كمية الزيت أو الدهن الموجودة بالمقلاة ولا تتخطى مستوى الحد الأقصى.
	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قومي بتجفيف الأطعمة المراد قليها جيدًا قبل قليها والتزمي بالتعليمات الموضحة في دليل المستخدم هذا.
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي أبدًا بقلي كمية كبيرة من الطعام في المرة الواحدة أكبر من المقادير المذكورة في فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي".
يكون الزيت أو الدهن قدر كبير من الرغوة أثناء القلي.	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قم بتجفيف الطعام جيدًا قبل البدء في القلي.
	نوع الزيت أو الدهن الذي تستخدميه غير مناسب لقلي الطعام جيدًا.	استخدمي زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
	لم تقومي بتنظيف الوعاء الداخلي جيدًا.	نظفي الوعاء الداخلي كما هو موضح في دليل المستخدم.
لا يوجد فلتر في الوقت الحالي أو أن الفلتر قد أصبح تالفا.		يرجى زيارة موضع شركة Philips على www.philips.com أو التوجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

٢ ضعي شريحتين خبز رقيقتين أو بعض من البقدونس في الزيت.

٣ انتظري حتى تختفي الفقاعات ثم استخدمي معلقة لإزالة الخبز أو البقدونس من المقلاة.
الآن أصبح للزيت أو الدهن مذاقًا مُعادلاً مرة أخرى.

البطاطس المقلية المحضرة في المنزل

يمكنك تحضير البطاطس المقلية الأكثر مذاقًا وهشاشة بإتباع الطريقة التالية:

١ استخدمي ثمار البطاطس الجامدة وقطعيها إلى أصابع. اشطفي أصابع البطاطس باستخدام الماء البارد.
يساعد ذلك على منعها من الالتصاق ببعضها البعض أثناء القلي.

ملاحظة: جففي أصابع البطاطس جيداً.

٢ اقلي البطاطس مرتين: المرة الأولى لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق وعلى درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية، والمرة الثانية لمدة من ٥ إلى ٨ دقائق وعلى درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية.اتركي البطاطس المقلية لتبرد قبل البدء في قليها للمرة الثانية.

٣ ضعي البطاطس المقلية المحضرة في المنزل في وعاء وقومي بهز الوعاء.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٩).

طريقة فك بطارية المؤقت الزمني (الطراز HD6159 فقط)

- تحتوي البطارية على مواد من الممكن أن تكون ملوثة للبيئة. لا تتخلصي من البطارية مع مخلفات المنزل العادية ولكن قومي بتسليمها إلى نقطة تجميع رسمية خاصة بالبطاريات. احرصي دائمًا على نزع بطارية المؤقت الزمني قبل تسليمه في أحد نقاط التجميع الرسمية.

١ فكي المؤقت الزمني من الجهاز.

٢ فكي الجزء الخلفي من المؤقت الزمني باستخدام مفك مفلطح صغير.

٣ انزعي البطارية.

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإليكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

دليل حل المشكلات

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الأطعمة المقلية لا تأخذ اللون الذهبي و/ أو ليست هشة.	قمت بالقلي على درجة حرارة منخفضة للغاية.	تأكدي من كمية الطعام المطلوب قليها أو اطلعي على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي" لتحديد درجات الحرارة المناسبة.
	لم تقومي بقلي الطعام لفترة كافية.	تأكدي من كمية الطعام المطلوب قليها أو اطلعي على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي" لتحديد وقت القلي المناسب.
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي أبدًا بقلي كمية كبيرة من الطعام في المرة الواحدة أكبر من المقادير المذكورة في فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي".
المقلاة لا تعمل.	تم تشغيل عامل الفصل الحراري للأمان.	اتجهي إلى موزع Philips الخاص بك أو إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة من قبل Philips لاستبدال المصهر.
تنبعث من المقلاة رائحة كريهة شديدة.	لقد تشبع الفلتر القابل للفك.	فكي الفلتر وقومي بتنظيفه بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف أو اغسليه في غسالة الأطباق.
	لم يعد الزيت أو الدهن طازجًا.	قومي بتغيير الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بشكل منتظم للحفاظ عليه طازجًا لأطول فترة ممكنة.

المقادير ودرجات الحرارة والأوقات المطلوبة للقلي (شكل ١٣)

ستجدين في الشكل ١٣ توضيحًا عامًا للمقادير ودرجات الحرارة المطلوبة للقلي وأوقات التحضير بالنسبة للعديد من أنواع الطعام. التزمي دائمًا بالمعلومات الواردة في هذا الجدول أو بكمية الطعام المراد قليه.

التنظيف

اتركي الزيت أو الدهن حتى يبرد قبل تنظيف المقلاة أو نقلها بمدة ٤ ساعات على الأقل.

لا تستخدمي أية منظفات (سوائل) كاشطة أو مواد التنظيف الكاشطة (مثل أدوات الفرك) في تنظيف الجهاز.

لا تغمري جهاز المقلاة في الماء لأنه يحتوي على مكونات كهربائية وعنصر تسخين.

١ **اجذبي مقبض الفلتر لأعلى وفي الوقت نفسه اضغطي على المفتاح الموجود أسفل المقبض لإخراج الفلتر من الغطاء. (شكل ١٤)**

٢ **افتحي الغطاء.**

٣ **اضغطي على زر التحرير (١) الموجود بالغطاء ثم انزعي الغطاء من الجهاز (٢) (شكل ١٥).**

٤ **ارفعي سلة القلي إلى خارج الجهاز.**

٥ **قومي بإخراج وعاء الماء المكثف من المقلاة ثم قومي بتفريغه (شكل ١٦).**

٦ **ارفع الوعاء الداخلي إلى خارج الجهاز وقومي بتفريغ الزيت أو الدهن (شكل ١٧).**

٧ **نظفي الجزء الخارجي باستخدام قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ.**

٨ **استخدمي الماء الساخن لتنظيف الغطاء والفلتر والسلة والوعاء الداخلي ووعاء الماء المكثف مع استخدام بعض من سائل التنظيف أو التنظيف في غسالة الأطباق.**

ملاحظة: لتنظيف الفلتر، يمكنك أيضًا تركه مثبتًا بالغطاء عند تنظيف الغطاء.

٩ **اشطفي القطع بالماء النقي وجففها تمامًا.**

القطع القابلة للتنظيف داخل غسالة الأطباق

- الغطاء
- الوعاء الداخلي
- الفلتر القابل للفك
- سلة القلي
- وعاء الماء المكثف

التخزين

١ **أعد تركيب جميع القطع مرة أخرى في/على المقلاة ثم قم بإغلاق الغطاء.**

٢ **لف السلك الكهربائي ثم ضعه في حجرة التخزين المخصصة له ثم أدخل القابس الكهربائي في أداة التثبيت المخصصة له بالجهاز (شكل ١٨).**

٣ **يمكنك رفع المقلاة باستخدام المقابض الخاصة بها.**

نصائح القلي

- اطلعي على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي" لإلقاء نظرة شاملة على أوقات التحضير وإعدادات درجة الحرارة.
- قومي بإزالة قطع الثلج والماء المتكون على الطعام المراد قلية بقدر الإمكان وجففيه حتى يصبح مناسبًا للقلي.
- لا تقومي بقلي مقادير كبيرة جدًا في نفس الوقت. ارجعي إلى فص"المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي" (يشار إلى المقدار الموصى به بالرمز).

التخلص من الروائح الكريهة

أنواع معينة من الطعام، وخاصة السمك، يمكنها أن تتسبب في إعطاء نكهة كريهة للزيت أو الدهن. لمعادلة مذاق الزيت أو الدهن:

١ **سخني الزيت أو الدهن حتى ١٦٠° مئوية.**

٧ انزع السلة من المقلاة وضعي الأطعمة المراد قليها في السلة.

٨ ضعي السلة في المقلاة بحذر. ومع ذلك لا تقم بخفضها في الزيت أو الدهن (شكل ٩).

٩ أغلقي الغطاء.

١٠ الطراز HD6159 فقط: اضبطي الوقت المطلوب للقلي (انظري قسم "المؤقت الزمني" من هذا الفصل).
بإمكانك أيضًا استخدام المقلاة دون ضبط المؤقت.

١١ اضغطي على زر التحرير الموجود على مقبض السلة (١) وقومي بطي المقبض نحو المقلاة بحذر (٢) (شكل ١٠).
- تم خفض المقلاة في أدنى وضع لها.

تضيء لمبة درجة الحرارة وتنطفئ من وقت لآخر أثناء عملية القلي. يشير ذلك إلى أنه يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عنصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

المؤقت الزمني (الطراز HD6159 فقط)

يشير المؤقت الزمني إلى انتهاء الوقت المحدد للقلي ولكنه لا يوقف تشغيل المقلاة.

ضبط المؤقت الزمني

١ اضغطي على زر المؤقت الزمني لضبط الوقت المطلوب للقلي بالدقائق. (شكل ١١)
- يظهر الوقت المضبوط على الشاشة.

٢ استمري في الضغط على الزر لتقديم الدقائق بسرعة. حرري الزر بمجرد الوصول إلى الوقت المطلوب للقلي.
أقصى وقت يمكن ضبطه هو ٩٩ دقيقة.
- يبدأ المؤقت الزمني في العد التنازلي بعد ضبط وقت القلي بثواني قليلة.
- يبدأ الوقت المتبقي للقلي في الوميض على الشاشة أثناء قيام المؤقت الزمني بالعد التنازلي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

ملاحظة: يمكنك إلغاء إعداد المؤقت الزمني عن طريق الضغط على زر المؤقت الزمني لثانيتين (وفي نفس الوقت يصدر وميضًا عن المؤقت الزمني) حتى يظهر الرقم '00'.

٣ يبدأ المؤقت الزمني في إصدار صافرة بمجرد انقضاء الوقت المسبق الضبط. ثم يصدر المؤقت الزمني صوت صافرة مرة أخرى بعد ١٠ ثواني.
اضغطي على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

فك المؤقت الزمني

المؤقت الزمني قابل للفك. يسمح لك ذلك بنقل المؤقت الزمني معك في غرفة أخرى. وبهذه الطريقة، يمكنك أن تستمع من أي مكان إلى الإشارة الصوتية الدالة على إعداد الطعام المراد قليه.

١ بعد ضبط الوقت المطلوب للقلي، قومي بفك المؤقت الزمني من المقلاة عن طريق جذب الجانب الأيمن منه نحوك (شكل ١٢).
ارجعي إلى المقلاة وضعي المؤقت الزمني مرة أخرى في مكانه بها عندما يصدر المؤقت الزمني الصفارة الدالة على الانتهاء من إعداد الطعام المراد قليه.

بعد عملية القلي

١ ارفعي المقبض لرفع السلة إلى أعلى وضع لها؛ وضع التصفية (شكل ٨).

٢ اضغطي على زر التحرير لفتح الغطاء. (شكل ٢)

احترسي من البخار الساخن ومن التطاير المحتمل للزيت.

٣ أخرج السلة بحذر من المقلاة.
هزي السلة فوق المقلاة للتخلص من الزيت أو الدهن الزائد. ضعي الطعام المقلي في وعاء أو مصفاة تحتوي على ورق ماص للزيت، مثل ورق المطبخ.

٤ اضغطي على المفتاح on/off (التشغيل/ الايقاف) لإيقاف تشغيل المقلاة.
سينطفئ المؤشر الضوئي لعملية التشغيل الموجود على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

٥ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

ملاحظة: إذا لم تكن المقلاة تستخدم بشكل منتظم، في هذه الحالة ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل. قومي بتخزين الزيت أو الدهن السائل في أوعية مغلقة، يفضل أن يكون ذلك في الثلاجة أو في مكان بارد.

التجهيز للاستخدام

١ نظفي الجهاز قبل استخدامه لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

٢ اضغطي على زر التحرير لفتح الغطاء. ينفتح الغطاء تلقائيًا (شكل ٢).

٣ استعيني بجدول الزيت/ الدهن لتحديد كمية الزيت أو الدهن التي يجب وضعها في المقلاة (شكل ٣).

٤ املئي المقلاة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد بعد ذوبانه في المستوى ما بين المؤشرات 'MIN' و'MAX' ثم أغلقي الغطاء. (شكل ٤)

لا تقومي بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن.

الزيت والدهن

لا تقومي أبدًا بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن ولا تقم أبدًا بإضافة الزيت أو الدهن الجديد للزيت أو الدهن المستخدم.

ينصح باستخدام زيت القلي أو الدهن السائل المخصص للقلي. يفضل استخدام الزيت أو الدهن النباتي الغني بالدهون غير المشبعة (مثل حامض اللينوليك)، ومن أمثلة ذلك زيت الصويا أو زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو زيت عباد الشمس.
بما أن الزيت والدهن يفقد خصائصه المفضلة على نحو سريع، لذلك يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بشكل منتظم (بعد ١٠– ١٢ مرة من الاستخدام).
احرصي دومًا على تغيير الزيت أو الدهن في حالة ما إذا بدأ تكوين رغوة عند تسخينه، أو إذا كانت له رائحة قوية أو مذاق قوي، أو إذا تحول للون الداكن و/ أو إذا أصبح شديد الحلاوة.

الدهن الجامد

كما يمكنك أيضًا استخدام دهن القلي الجامد. في هذه الحالة، يجب توخي المزيد من الحذر لمنع تطاير الدهن ومنع زيادة حرارة عنصر التسخين أو تلفه.

١ إذا أردت استعمال قطع جديدة من الدهن، قومي بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

٢ قومي بصب الدهن المذوّب بحذر في المقلاة.

٣ قومي بتخزين المقلاة بما تحويه من دهن معاد تجميده في درجة حرارة الغرفة.

٤ من الممكن أن يبدأ الدهن في التطاير عند الذوبان إذا تم تبريده حتى درجة حرارة منخفضة جدًا. قومي بإحداث ثقوب في قطع الدهن المعاد تجميده باستخدام شوكة لتجنب حدوث ذلك (شكل ٥).

انتبهي لعدم إتلاف الوعاء الداخلي للمقلاة عند استخدام الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

يخرج البخار الساخن من فلتر الغطاء أثناء عملية القلي.

١ أخرجي السلك الكهربائي بالكامل من الحجرة المخصصة لتخزينه وضعي القابس في مقبس الحائط (شكل ٦).

٢ اضغطي على المفتاح on/off (التشغيل/ الإيقاف) لتشغيل المقلاة.
- سوف تضيء لمبة المفتاح on/ off (التشغيل/الإيقاف) ولمبة درجة الحرارة.

٣ اضبط قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة للقلي. (شكل ٧)
للتعرف على درجة الحرارة المناسبة للقلي، اطلعي على جدول مقادير الطعام المقلي أو على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقلي".

ملاحظة: يمكنك ترك السلة في المقلاة أثناء اكتساب المقلاة للحرارة حتى تسخن بشكل ملائم.

٤ انتظري حتى تنطفئ لمبة درجة الحرارة (يستغرق ذلك من ١٠ إلى ١٥ دقيقة).

٥ ارفعي المقبض لرفع السلة إلى أعلى وضع لها (شكل ٨).

٦ اضغطي على زر التحرير لفتح الغطاء. ينفتح الغطاء تلقائيًا (شكل ٢).

الوصف العام (شكل ١)

- A الغطاء
- B فلتر قابل للفك والتنظيف
- C سلة القلي
- D وعاء داخلي قابل للفك
- E زر تحرير الغطاء
- F مؤقت زمني رقمي قابل للفك (الطراز HD6159 فقط)
- G مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- H لمبة درجة الحرارة
- I مفتاح On/off (التشغيل/ الإيقاف) مزود بلمبة التشغيل
- J وعاء الماء المكثف
- K حجرة تخزين السلك الكهربائي
- L السلك الكهربائي

هام

يرجى قراء دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

تنبيه

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان السلك الكهربي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفا.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- احتفظي بالسلك الكهربي بعيدًا عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- يخرج البخار الساخن من الفلتر أثناء عملية القلي. أبعدي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار. يجب أيضًا الانتباه للبخار عند فتح الغطاء.

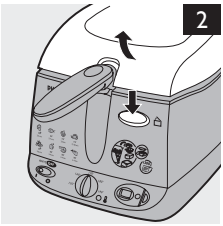
تنبيه

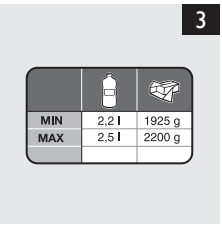
- احرصي دائمًا على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips.
- لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سيؤدي ذلك إلى انتهاء صلاحية الضمان.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستو وأفقي.
- لا تلمسي نافذة مراقبة الطعام حيث أنها تصير ساخنة أثناء عملية القلي.
- قومي بقلي الطعام حتى يأخذ اللون الأصفر الذهبي بدلاً من اللون الأسود أو البني ثم قومي بإزالة البقايا المحترقة. لا تقومي بقلي الأطعمة النشوية، البطاطس ومنتجات الحبوب على وجه الخصوص، على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلامايد).
- لا تقومي بقلي كعك الأرز الأسيوي (أو الأنواع المشابهة من الطعام) في هذا الجهاز. من الممكن أن يتسبب ذلك في التطاير الكثيف أو وجود فقاقيع شديدة في الزيت أو الدهن.
- تأكدي من أن المقلاة ممتلئة دائمًا بالزيت أو الدهن حتى المستوى فيما بين العلامتين "MIN" و "MAX" بالجزء الداخلي من الوعاء الداخلي وذلك لمنع كلاً من الانسكاب أو الحرارة الزائدة.
- لا تشغلي الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حالة استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حالة عدم استخدامه وفقًا للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم هذا، عندئذ يصبح الضمان لاغيًا ولن تقبل شركة Philips أي مسؤولية عن أي أضرار.

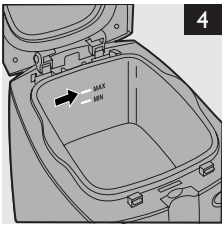
الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

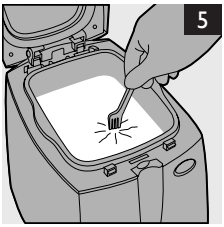
هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

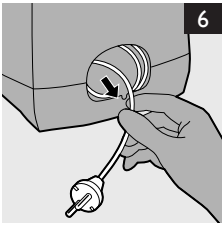
		°C		
	10 - 13	150º C	2-3 min.	
1 x	800 - 1300 g	160º C	4-6 min.	
2 x	800 - 1300 g	175º C	5 - 8 min.	
❄❄❄	650 - 1150 g	175º C		3-6/7-8 min.
	800 g	175º C	3-4 min.	4 - 6 min.
	10 - 13	180º C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160º C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170º C	12-15 min.	15-20 min.
	6	170º C	4-5 min.	6-7 min.
	3-4	180º C	6-7 min.	10-12 min.
	6 - 7	180º C	5-6 min.	8-10 min.
	8 - 12	180º C	3-4 min.	4-5 min.
	15 - 18	180º C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180º C	3-4 min.	
	800 g	190º C	3-4 min.	
	4 - 5	190º C	5-6 min.	
	3 - 5	190º C	2-3 min.	
	2	190º C	3-4 min.	4-5 min.

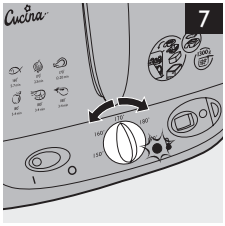

2

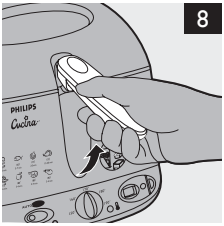

3
MIN 2,2 l 1925 g
MAX 2,5 l 2200 g

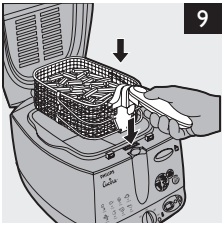

4
MAX
MIN

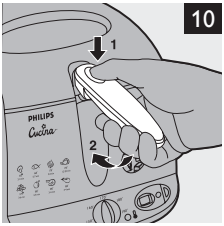

5

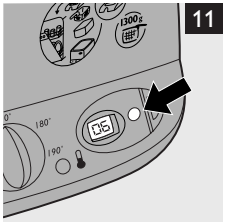

6

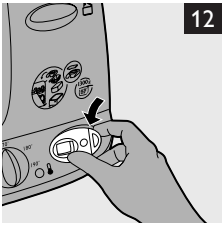

7
Cucina

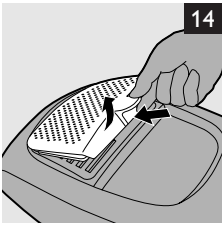

8
PHILIPS
Cucina

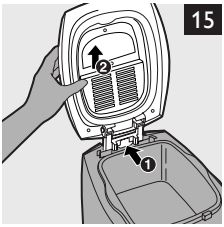

9

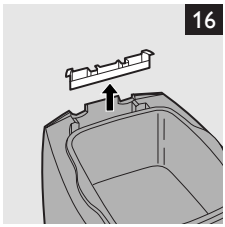

10
1
2
PHILIPS
Cucina

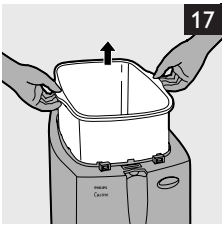

11
1300 g
180°
190°

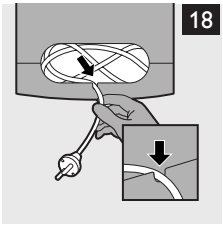

12

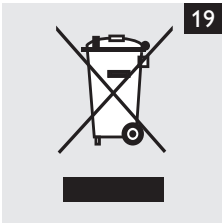

14


15
2
1


16


17


18


19

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9697.7

www.philips.com