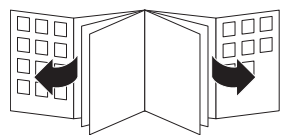


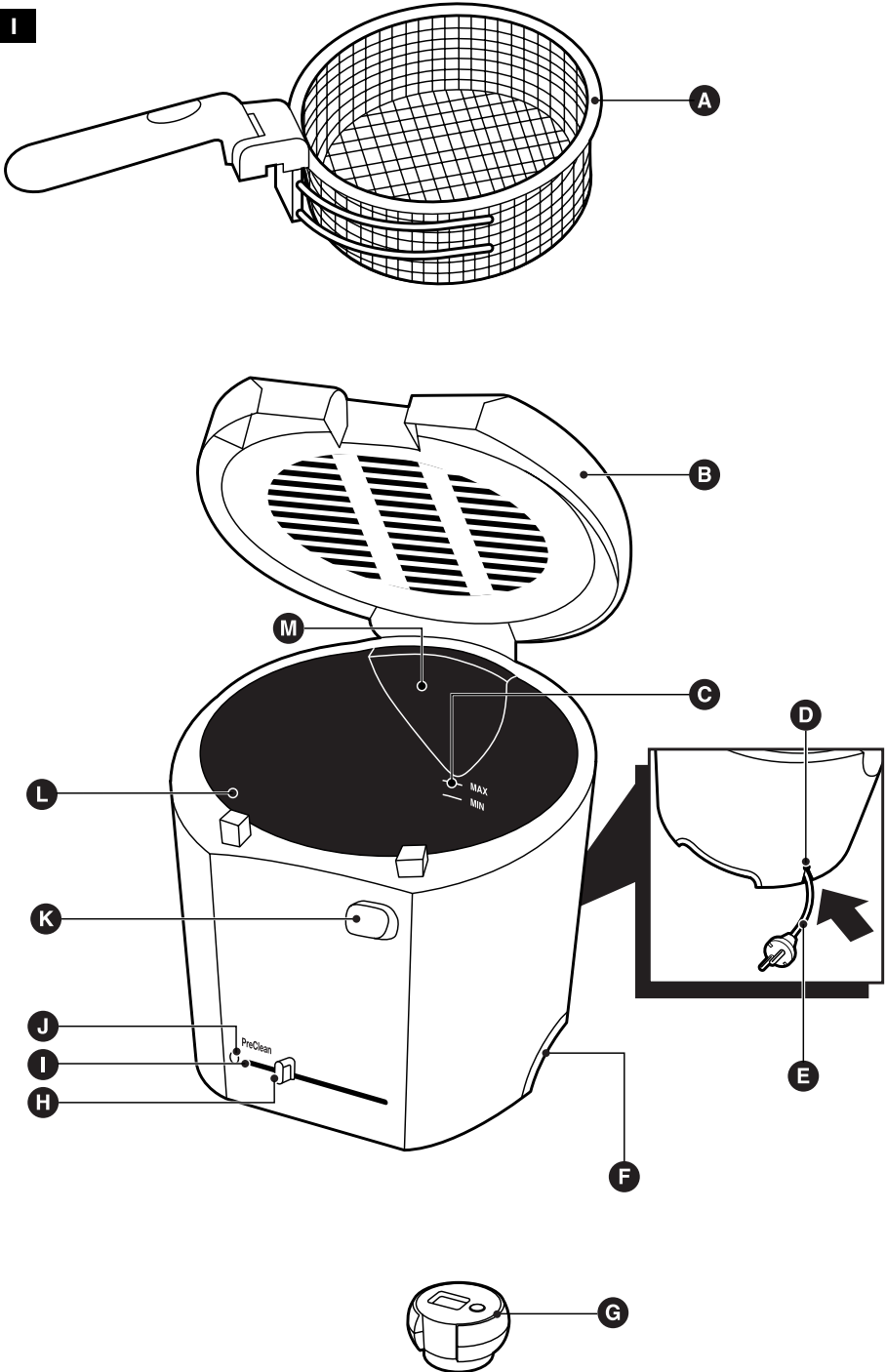
HD6104, HD6103



PHILIPS



I



ENGLISH	6
DEUTSCH	12
FRANÇAIS	18
NEDERLANDS	24
ESPAÑOL	30
ITALIANO	36
PORTUGUÊS	42
NORSK	48
SVENSKA	54
SUOMI	60
DANSK	66
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	72
TÜRKÇE	79
简体中文	84
繁體中文	89
한국어	94
العربية	105
فارسی	110

General description (fig. 1)

- A** Frying basket
- B** Lid
- C** 'MIN' and 'MAX' indications
- D** Cord storage compartment
- E** Cord
- F** Integrated handles
- G** Separate digital timer (HD6104 only)
- H** Temperature control
- I** PreClean function
- J** Temperature light
- K** Lid release button
- L** Inner bowl
- M** Pour-out facility

Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Open the lid (fig. 2).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer (fig. 3).
- 4** Fill the dry fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid (fig. 4).

Do not switch the appliance on 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 vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid).

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should 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

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
 - 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
 - 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
 - 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 5).
- Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

- 1** Take the cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 6).
 - ▶ The temperature light goes on (fig. 7).
- 2** Set the temperature control to the required temperature (see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet).
- 3** Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).
- 4** Fold out the handle of the frying basket (fig. 8).
- 5** Open the lid (fig. 2).
- 6** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 9).
- 7** Carefully put the basket in the oil or fat (fig. 10).
- 8** Close the lid.
- 9** Press the button on the basket handle and fold the handle against the fryer (fig. 11).

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

Timer (HD6104 only)

- ▶ You can also use the timer for other purposes, e.g. as a regular cooking timer.

Setting the timer

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 12).
 - A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
 - While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

8 ENGLISH

- When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.
- ▶ *Note: you can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer blinks) until '00' appears.*

After frying

- 1** Fold out the handle of the basket (fig. 8).
- 2** Open the lid (fig. 2).
Beware of the hot steam.
- 3** Remove the basket from the fryer and shake off excess oil or fat.
- 4** Put the fried food in a bowl containing grease-absorbing paper.
- 5** Enjoy the fried food!

If you want to fry another batch, wait until the temperature light has gone out.

- 6** Unplug the appliance after use.
- ▶ If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before cleaning or moving the fryer.

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

Never immerse the fryer housing or the timer in water.

- 1** Open the lid (fig. 2).
- 2** Remove the lid by pulling it upwards (fig. 13).
- 3** Lift the frying basket out of the fryer (fig. 9).
- 4** Pour out the oil or fat (fig. 14).

PreClean function

This appliance is equipped with a PreClean function, which offers you the possibility to soak the inner bowl with hot water and washing-up liquid to allow easier cleaning.

Make sure the oil or fat has been removed from the inner bowl before you use this function.

- 1** Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid (fig. 15).
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Set the temperature control to the PreClean function.
The water will be heated to a temperature just below boiling point.
- 4** Unplug the appliance after 20-30 minutes.
- 5** Pour the water out of the inner bowl and clean it as described below.

Cleaning the appliance

- 1** Clean the bowl, the lid and the frying basket with hot water and some washing-up liquid, rinse them with fresh water and dry them thoroughly.
The lid and the frying basket can also be cleaned in the dishwasher.
- 2** Clean the housing of the fryer with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 3** You can clean the timer with a moist cloth.

Storage

- 1** Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before cleaning or moving the fryer.
- 2** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 3** Push the cord into the cord storage compartment (fig. 16).
- 4** Lift the fryer by its handles and store it (fig. 17).

Frying tips

- For an overview of preparation times and frying temperatures, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table at the end of this booklet (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 will now have a neutral taste again.

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.
This will prevent them from sticking to each other during frying.

▶ *Dry the sticks thoroughly.*

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

Let the French fries cool down before frying them for the second time.

- 3** Enjoy your food!

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 18).

Remove the battery of the timer (HD6104 only) before you discard the timer:

- Use a small flat-blade screwdriver to remove the front of the timer (fig. 19).
- Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the food table at the end of this booklet whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
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 'MAX' indication.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl (see chapter 'Cleaning').

Übersicht (Abb. 1)

- A** Frittierkorb
- B** Deckel
- C** "MIN"- und "MAX"-Markierungen
- D** Kabelfach
- E** Kabel
- F** Integrierte Griffe
- G** Separater Digital-Timer (nur HD6104)
- H** Temperaturregler
- I** PreClean-Funktion
- J** Temperaturanzeige
- K** Deckelentriegelung
- L** Frittierwanne
- M** Ausgießsystem

Wichtig

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

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihr Garantieanspruch erlischt.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Wird es unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie. Philips übernimmt dann keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.
- 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.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").
- 2** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 3** Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 3).

- 4** Füllen Sie die trockene 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, vorzugsweise pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren (z. B. Linolsäure) ist.

Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie sie 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.

Gerät verwenden

- 1** Nehmen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 6).
- 2** Die Temperaturanzeige leuchtet auf (Abb. 7).
- 2** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (siehe Packung des Frittierguts oder die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).
- 3** Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).
- 4** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 8).
- 5** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 6** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abb. 9).
- 7** Tauchen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das Öl bzw. Fett (Abb. 10).
- 8** Schließen Sie den Deckel.
- 9** Drücken Sie die Taste am Griff des Frittierkorbs, und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (Abb. 11).

14 DEUTSCH

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

Timer (nur HD6104)

- ▶ Sie können den Timer auch für andere Zwecke, z. B. als Kurzzeitwecker/Eieruhr, verwenden.

Timer einstellen

- 1** Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen (Abb. 12).
- 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.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Sie können den Signalton deaktivieren, indem Sie die Timer-Taste drücken.
- ▶ *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.*

Nach dem Frittieren

- 1** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 8).
- 2** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
Vorsicht vor dem heißen Dampf.
- 3** Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, und schütteln Sie überschüssiges Öl/Fett ab.
- 4** Geben Sie das Frittiertgut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schale.
- 5** Guten Appetit mit den frittierten Speisen!

Wenn Sie eine neue Portion frittieren möchten, warten Sie, bis die Temperaturkontrollanzeige erloschen ist.

- 6** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich verwenden, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

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 oder den Timer niemals in Wasser!

- 1** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 2** Ziehen Sie den Deckel nach oben hin ab (Abb. 13).
- 3** Heben Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse (Abb. 9).
- 4** Gießen Sie das Öl/Fett aus (Abb. 14).

Die PreClean-Vorreinigungsfunktion

Das Gerät ist mit einer Vorreinigungsfunktion ausgestattet. Dadurch kann die Frittierwanne mit heißem Wasser und Spülmittel eingeweicht und ganz leicht gereinigt werden.

Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett aus der Frittierwanne entfernt wurde, bevor Sie diese Funktion verwenden.

- 1** Füllen Sie die Frittierwanne zu drei Viertel mit kaltem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben (Abb. 15).
- 2** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf die PreClean-Funktion ein.
Das Wasser wird auf eine Temperatur knapp unter dem Siedepunkt erhitzt.
- 4** Ziehen Sie nach 20-30 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose.
- 5** Gießen Sie das Wasser aus der Frittierwanne, und reinigen Sie sie, wie nachfolgend beschrieben.

Gerät reinigen

- 1** Reinigen Sie die Frittierwanne, den Deckel und den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie alles unter kaltem Wasser, und trocknen Sie alles gründlich ab. Deckel und Frittierkorb können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- 2** Reinigen Sie das Gehäuse und die Frittierwanne mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.
- Den Timer können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

Aufbewahrung

- 1** Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse reinigen oder bewegen.
- 2** Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.
- 3** Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach (Abb. 16).
- 4** Heben Sie das Gerät nur an den Transportgriffen an, und verstauen Sie es (Abb. 17).

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- 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 in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung (empfohlene 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. Nehmen Sie das Brot oder die Petersilie dann mit einem Spatel aus der Fritteuse.

Das Öl/Fett hat anschließend 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.

- ▶ *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.

Die Pommes frites müssen vor dem zweiten Frittieren gut abkühlen.

- 3** Guten Appetit!

Umweltschutz

- 1** Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abb. 18).

Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer (nur HD6104), bevor Sie ihn entsorgen.

- 1** Öffnen Sie die Vorderseite des Timers mit einem flachen Schraubendreher (Abb. 19).

- 2** Entnehmen Sie die Batterie. Entsorgen Sie diese nicht im Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle ab.

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 (Tel. Nr: 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiertgut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, oder es wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Lebensmittelverpackung oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie die richtige Temperatur ein.
	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung 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.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Dauer-Dunstfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Gefriertgut geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittiertöl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen wurde.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Der Dauer-Dunstfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl/Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es entsprechend den hier vorliegenden Anweisungen.
	Es ist zu viel Frittiertgut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittiertöl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne (siehe "Reinigung").

Description générale (fig. 1)

- A** Panier
- B** Couvercle
- C** Repères MIN et MAX
- D** Compartiment du cordon
- E** Cordon d'alimentation
- F** Poignées intégrées
- G** Minuteur numérique (HD6104 uniquement)
- H** Thermostat
- I** Fonction PreClean
- J** Voyant de température
- K** Bouton de déverrouillage du couvercle
- L** Cuve
- M** Dispositif de vidange

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.
- 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.
- Nettoyez soigneusement les éléments de la friteuse avant la première utilisation (voir le chapitre « Entretien »). Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- 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.
- Posez l'appareil sur un plan horizontal stable, hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel la friteuse est posée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée ou à des fins semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité pour les dégâts occasionnés.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (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).

Avant l'utilisation

- 1** Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Entretien »).
- 2** Levez le couvercle (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).

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Aussi est-il conseillé de 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 utiliser des graisses solides spéciales pour friture, mais dans ce cas vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager l'élément chauffant.

- 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** Une matière grasse très froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la matière grasse solidifiée (fig. 5).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

- 1** Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le sur la prise murale (fig. 6).
- ▶ Le voyant de température s'allume (fig. 7).
- 2** Réglez le thermostat sur la température nécessaire (reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou consultez le tableau à la fin de ce mode d'emploi).
- 3** Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).
- 4** Déployez la poignée du panier (fig. 8).
- 5** Levez le couvercle (fig. 2).
- 6** Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier (fig. 9).
- 7** Plongez le panier dans l'huile ou la graisse avec précaution (fig. 10).
- 8** Fermez le couvercle.
- 9** Appuyez sur le bouton de la poignée du panier et rabattez la poignée contre la friteuse (fig. 11).

Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.

Minuteur (HD6104 uniquement)

- ▶ *Le minuteur peut également servir à d'autres fins, par exemple en tant que minuteur de cuisine.*

Réglage du minuteur

- 1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur (fig. 12).**
 - Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
 - Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.
 - À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le bouton du minuteur.
- ▶ *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.*

Après la cuisson

- 1 Déployez la poignée du panier (fig. 8).**
- 2 Levez le couvercle (fig. 2).**
Faites attention à la vapeur brûlante.
- 3 Retirez le panier de la friteuse en le secouant pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse.**
- 4 Transférez les aliments frits dans un plat où vous aurez placé du papier absorbant.**
- 5 Bon appétit !**

Attendez que le voyant de température s'éteigne avant de frire un deuxième panier d'aliments.

- 6 Débranchez l'appareil après utilisation.**
- ▶ Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est conseillé de transvaser l'huile ou la graisse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

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 récuser pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez jamais le corps de la friteuse ni le minuteur dans l'eau.

- 1 Levez le couvercle (fig. 2).**
- 2 Retirez le couvercle en le soulevant (fig. 13).**
- 3 Sortez le panier de la friteuse (fig. 9).**
- 4 Videz l'huile ou la graisse (fig. 14).**

Fonction PreClean

Cet appareil est doté d'une fonction PreClean, permettant de tremper la cuve dans de l'eau chaude savonneuse, ce qui facilite le nettoyage.

Assurez-vous que la cuve ne contient plus d'huile ou de graisse avant d'utiliser cette fonction.

- 1 Remplissez la cuve aux trois quarts d'eau froide et ajoutez un peu de liquide vaisselle (fig. 15).**
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**

3 Réglez le thermostat sur la fonction PreClean.

L'eau chauffe jusqu'à atteindre une température proche du point d'ébullition.

4 Débranchez l'appareil après 20 à 30 minutes.**5 Videz l'eau de la cuve, puis nettoyez cette dernière comme indiqué ci-dessous.**

Nettoyage de l'appareil

1 Nettoyez la cuve, le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.


Le couvercle et le panier peuvent également être mis au lave-vaisselle.

2 Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (imbibé d'un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.**3 Nettoyez le minuteur à l'aide d'un chiffon humide.**

Rangement

1 Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.**2 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.****3 Rangez le cordon dans son compartiment (fig. 16).****4 Rangez la friteuse en la soulevant par ses poignées (fig. 17).**

Conseils culinaires

- Le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi indique les températures et temps de cuisson recommandés.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Consultez le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par ).

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 aura 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.

- ▶ *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 refroidir les frites avant la deuxième étape de cuisson.

- 3** Bon appétit !

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionne 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. 18).

Retirez la pile du minuteur (modèle HD6104 uniquement) avant de mettre ce dernier au rebut.

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la face avant du minuteur (fig. 19).
- 2** Retirez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères ordinaires, mais déposez-la à un endroit assigné à cet effet.

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 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 et/ou les aliments n'ont pas frit assez longtemps.	Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi, pour savoir si la température et le temps de cuisson sélectionnés conviennent. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre distributeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la matière grasse. Filtrez régulièrement l'huile ou la matière grasse 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.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse 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 repère MAX.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de commencer à frire et respectez les indications de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi.
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 n'est pas recommandé 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 nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve (voir le chapitre « Entretien »).

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Frituurmand
- B** Deksel
- C** 'MIIN'- en 'MAX'-aanduiding
- D** Snoeropbergruimte
- E** Snoer
- F** Geïntegreerde handgrepen
- G** Aparte digitale timer (alleen HD6104)
- H** Temperatuurregelaar
- I** PreClean-functie
- J** Temperatuurlampje
- K** Dekselontgrendelknop
- L** Binnenpan
- M** Uitgietvoorziening

Belangrijk

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

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- 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.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond buiten het bereik van kinderen.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi)-professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur etenswaren tot dat 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).

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Maak het apparaat schoon wanneer u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Open het deksel (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 droge friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan een 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 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).

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.

Gebruik

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 6).
- 2** Het temperatuurlampje gaat aan (fig. 7).
- 2** Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (raadpleeg hiervoor de verpakking van de etenswaren of de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing).
- 3** Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).
- 4** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 8).
- 5** Open het deksel (fig. 2).
- 6** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 9).
- 7** Plaats de frituurmand voorzichtig in de olie of het vet (fig. 10).
- 8** Sluit het deksel.

- 9** Druk op de ontgrendelknop van het handvat en klap het handvat tegen de wand van de friteuse aan (fig. 11).

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

Timer (alleen HD6104)

- *U kunt de timer ook voor andere doeleinden gebruiken, bijv. als gewone kookwekker.*

De timer instellen

- 1** Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten) (fig. 12).
- 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.
 - Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de timerknop te drukken.
- *Opmerking: u kunt de timerinstelling wissen door twee seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' wordt weergegeven.*

Na het frituren

- 1** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 8).
- 2** Open het deksel (fig. 2).
Pas op voor de hete stoom.
- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse en schud de mand om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.
- 4** Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal met vet-absorberend papier.
- 5** Eet smakelijk!
- Als u nog een portie wilt frituren, wacht dan tot het temperatuurlampje is uitgegaan.
- 6** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen en te bewaren in afgesloten flessen, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

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 of de timer nooit in water.

- 1** Open het deksel (fig. 2).
- 2** Verwijder het deksel door het naar boven te trekken (fig. 13).
- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse (fig. 9).
- 4** Giet de olie of het vet uit de friteuse (fig. 14).

PreClean-functie

Dit apparaat is uitgerust met een PreClean-functie, die u in staat stelt de binnenpan met heet water en afwasmiddel te weken om deze makkelijker schoon te kunnen maken.

Zorg dat u de olie of het vet uit de binnenpan hebt verwijderd voordat u deze functie gebruikt.

- 1** Vul de binnenpan voor driekwart met koud water en voeg een beetje afwasmiddel toe (fig. 15).
- 2** Steek de stekker in het stopcontact.
- 3** Zet de temperatuurregelaar op de PreClean-functie.
Het water wordt opgewarmd tot net onder het kookpunt.
- 4** Haal na 20 tot 30 minuten de stekker uit het stopcontact.
- 5** Giet het water uit de binnenpan en maak deze schoon zoals hieronder beschreven.


Het apparaat schoonmaken

- 1** Reinig de binnenpan, het deksel en de frituurmand in heet water met een beetje afwasmiddel. Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.
Het deksel en de frituurmand kunnen ook worden gereinigd in de vaatwasmachine.
 - 2** Maak de behuizing van de friteuse schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- De timer kan met een vochtige doek worden schoongemaakt.

Opbergen

- 1** Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt of verplaatst.
- 2** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 3** Duw het snoer in de snoeropbergruimte (fig. 16).
- 4** Til de friteuse op aan de handgrepen om deze weg te zetten (fig. 17).

Frituurtips

- Zie voor bereidingstijden en frituurtemperaturen de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing (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 aan elkaar gaan plakken.

► *Droog de reepjes goed af.*

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4 tot 6 minuten op 160°C en de tweede keer 5 tot 8 minuten op 175°C.

Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

3 Eet smakelijk!

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. 18).

Verwijder de batterij van de timer (alleen type HD6104) wanneer u de timer afdankt.

1 Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om de voorzijde van de timer te verwijderen (fig. 19).

2 Verwijder de batterij. Gooi de batterij niet weg met het normale huisvuil, maar lever deze in bij een officieel aangewezen inzamelpunt.

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 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.	De ingestelde temperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste temperatuur.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.
De fritouse 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 permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter 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.
	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.	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed dicht zit.
	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter 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 fritouse.	Er zit te veel olie of vet in de fritouse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de fritouse de 'MAX'-aanduiding niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Descripción general (fig. 1)

- A** Cesta de freír
- B** Tapa
- C** Indicaciones "MIN" y "MAX"
- D** Compartimento de recogida del cable
- E** Cable
- F** Asas integradas
- G** Temporizador digital (sólo modelo HD6104)
- H** Control de temperatura
- I** Función de prelimpieza (PreClean)
- J** Piloto de temperatura
- K** Botón de apertura de la tapa
- L** Cubeta interna
- M** Dispositivo de vaciado

Importante

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

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Enchufe el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, para evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza"). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa para freír líquida.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y el rostro a una distancia de seguridad del vapor. Tenga cuidado también con el vapor caliente al abrir la tapa.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.
- No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está destinado sólo al uso doméstico. Si el aparato se utiliza de forma inapropiada, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

Preparación para su uso

- 1** Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2** Abra la tapa (fig. 2).
- 3** Consulte la tabla de aceita/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora (fig. 3).

- 4** Llene la freidora seca con aceite, grasa para freír líquida o grasa sólida fundida entre las indicaciones "MIN" y "MAX" y cierre la tapa (fig. 4).

No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa.

Aceite y grasa

No mezcle nunca diferentes tipos de aceite o grasa y no añada nunca aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.

Aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír, preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (como el ácido linoleico).

Cambie el aceite o grasa con frecuencia (cada 10 - 12 usos), ya que pierden rápidamente sus propiedades.

Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

Grasa sólida

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

- 1** Si desea utilizar nuevos bloques de grasa, fúndalos lentamente a baja temperatura en una sartén normal.
 - 2** Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora.
 - 3** Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
 - 4** Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada (fig. 5).
- Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

Uso del aparato

- 1** Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma de corriente (fig. 6).
- 2** Se encenderá el piloto de temperatura (fig. 7).
- 2** Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada (consulte el envoltorio del alimento que vaya a freír o la tabla de alimentos incluida al final de estas indicaciones).
- 3** Espere a que se apague el piloto de temperatura (aproximadamente 10 - 15 min.).
- 4** Despliegue el asa de la cesta de freír (fig. 8).
- 5** Abra la tapa (fig. 2).
- 6** Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír (fig. 9).
- 7** Introduzca con cuidado la cesta en el aceite o grasa (fig. 10).
- 8** Cierre la tapa.
- 9** Pulse el botón situado en el asa de la cesta y pliegue el asa hacia la freidora (fig. 11).

Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciende y apaga cada cierto tiempo para indicar que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener así la temperatura adecuada.

Temporizador (sólo modelo HD6104)

- ▶ También puede utilizar el temporizador para otros fines, como temporizador normal para cocinar.

Programación del temporizador

- 1** Pulse el botón del temporizador para establecer el tiempo de fritura en minutos (fig. 12).
 - Unos segundos después de haber establecido el tiempo de fritura, el temporizador empezará la cuenta atrás.
 - A medida que se va descontando el tiempo, el tiempo restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.
 - Cuando se alcance el tiempo seleccionado, oírás una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Para detener la señal sonora pulse el botón del temporizador.
- ▶ *Nota: para borrar la programación del temporizador pulse el botón del temporizador durante 2 segundos (en ese momento el temporizador parpadea) hasta que aparezca "00".*

Después de freír

- 1** Despliegue el asa de la cesta (fig. 8).
- 2** Abra la tapa (fig. 2).
Tenga cuidado con el vapor caliente.
- 3** Saque la cesta de la freidora y sacuda el exceso de aceite o grasa.
- 4** Ponga los alimentos fritos en un recipiente provisto de papel absorbente para grasa.
- 5** Disfrute de los alimentos fritos.

Si desea freír otra tanda de alimentos, espere a que el piloto de temperatura se apague.

- 6** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.
- ▶ Si no utiliza la freidora con frecuencia, aconsejamos que saque el aceite o grasa líquida y los guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío.

Limpieza

Deje que el aceite o la grasa se enfríen durante al menos 4 horas antes de limpiar o mover la freidora.

No utilice agentes ni materiales de limpieza abrasivos (ya sean líquidos o estropajos) para limpiar el aparato.

Nunca sumerja la carcasa de la freidora ni el temporizador en agua.

- 1** Abra la tapa (fig. 2).
- 2** Saque la tapa tirando de ella hacia arriba (fig. 13).
- 3** Saque la cesta del aparato (fig. 9).
- 4** Vacíe el aceite o la grasa (fig. 14).

Función de prelimpieza (PreClean)

Este aparato cuenta con una función de prelimpieza (PreClean), que ofrece la posibilidad de dejar la cubeta en remojo con agua caliente y detergente, para una limpieza más fácil.

Asegúrese de que ha vaciado el aceite o la grasa de la cubeta interna antes de utilizar esta función.

- 1** Llene tres cuartos de la cubeta con agua fría y añada un poco de detergente líquido (fig. 15).

- 2** Enchufe la freidora.
- 3** Ajuste el control de temperatura a la función de prelimpieza (PreClean).
El agua se calentará a una temperatura justo por debajo del punto de ebullición.
- 4** Desenchufe el aparato después de 20 - 30 minutos.
- 5** Vacíe el agua de la cubeta interna y límpiela según se indica en estas instrucciones de uso.

Limpeza del aparato

- 1** Limpie la cubeta, la tapa y la cesta de freír con agua caliente y un poco de detergente, aclárelos con agua y séquelos bien.
La tapa y la cesta de freír también se pueden lavar en el lavavajillas.
- 2** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) o papel de cocina.
- 3** Puede limpiar el temporizador con un paño húmedo.

Almacenamiento

- 1** Deje que el aceite o la grasa se enfríen durante al menos 4 horas antes de limpiar o mover la freidora.
- 2** Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.
- 3** Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo (fig. 16).
- 4** Levante la freidora cogiéndola por las asas y guárdela (fig. 17).

Consejos para la fritura

- Para ver los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla al final de estas instrucciones.
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.
- No fría grandes cantidades de alimentos a la vez. Consulte la tabla de alimentos al final de estas instrucciones (la cantidad recomendada se indica mediante ☞).

Eliminación de malos sabores

Ciertos tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar un sabor desagradable al aceite o grasa. Para neutralizar ese sabor, siga estos consejos:

- 1** Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.
- 2** Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.
- 3** Espere hasta que deje de hacer burbujas y saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

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

Patatas fritas caseras

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

- 1** Utilice patatas firmes y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.
Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.
- ▶ Escúrralas cuidadosamente.

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

Deje que las patatas se enfríen antes de volver a freírlas por segunda vez.

- 3** Disfrute de su comida.

Medio ambiente

- 1** Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 18).

Extraiga la pila del temporizador (sólo modelo HD6104) antes de deshacerse de él.

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar la parte frontal del temporizador (fig. 19).
- 2** Extraiga la pila. No la tire junto con la basura normal del hogar; deposítela en un punto de recogida oficial.

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja o los alimentos no se han frito durante el tiempo suficiente.	Compruebe en el envoltorio del alimento o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura o el tiempo de preparación elegidos son correctos. Ajuste el control de temperatura a la temperatura correcta.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla al final de estas instrucciones.
La freidora no funciona.	El disyuntor térmico de seguridad ha sido activado.	Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que cambien el fusible.
La freidora produce un fuerte y desagradable olor.	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave la tapa y el filtro en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están en buenas condiciones.	Cambie el aceite o la grasa. Para mantenerlos en buenas condiciones durante más tiempo, filtre regularmente el aceite o la grasa.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor por otros sitios que no son el filtro.	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Compruebe si la tapa se ha cerrado correctamente.
	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave la tapa y el filtro en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
Durante el proceso de fritura, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen la indicación de nivel máximo ("MAX") de la freidora.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de empezar la fritura y fríalos siguiendo estas instrucciones de uso.
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla al final de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta interna (consulte el capítulo "Limpieza").

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Cestello friggitrice
- B** Coperchio
- C** Indicazione "MIN/MAX"
- D** Vano portacavo
- E** Cavo
- F** Impugnature integrate
- G** Timer digitale separato (solo HD6104)
- H** Comando temperatura
- I** Funzione PreClean
- J** Spia della temperatura
- K** Pulsante di sgancio coperchio
- L** Recipiente interno
- M** Vano di scolo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio leggete attentamente le istruzioni e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un centro autorizzato Philips oppure da personale qualificato per evitare situazioni a rischio.
- In caso di controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti della friggitrice (vedere il capitolo "Pulizia"). Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di versare l'olio o il grasso liquido nella friggitrice.
- Durante la frittura, dal filtro fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Prestare attenzione al vapore caldo quando si apre il coperchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. L'utilizzo scorretto o non conforme alle istruzioni d'uso o l'impiego professionale o semiprofessionale invalidano la garanzia e Philips declina ogni responsabilità per i danni causati.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggere 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.

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Pulire l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
- 2** Aprire il coperchio (fig. 2).
- 3** Consultare la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria (fig. 3).
- 4** Versare nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o il grasso solido liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX", quindi chiudere il coperchio (fig. 4).

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

Olio e grasso

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

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido indicato, preferibilmente olio o grasso vegetale ricchi di grassi insaturi (ad es. acido linoleico).

Poiché l'olio e il grasso perdono velocemente le proprietà benefiche, sostituire regolarmente l'olio o il grasso (dopo 10-12 volte).

Sostituire 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

È possibile utilizzare grasso di frittura solido prestando la massima cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi e venga danneggiata.

- 1** Se si intende utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglierli lentamente in un tegame a fuoco lento.
- 2** Versare con cautela il grasso liquefatto nella friggitrice.
- 3** Conservare la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando viene sciolto. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta (fig. 5). Prestare particolare attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Come usare l'apparecchio

- 1** Estrarre il cavo dal relativo vano e inserirlo nella presa a muro (fig. 6).
- ▶** La spia della temperatura si illumina (fig. 7).
- 2** Impostare la temperatura desiderata (vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo).
- 3** Attendere che la spia della temperatura si spenga, occorrono circa 10-15 minuti.
- 4** Estrarre l'impugnatura del cestello friggitrice (fig. 8).
- 5** Aprire il coperchio (fig. 2).
- 6** Rimuovere il cestello dalla friggitrice e inserire il cibo nel cestello (fig. 9).
- 7** Inserire con cautela il cestello nell'olio o nel grasso (fig. 10).
- 8** Chiudere il coperchio.
- 9** Premere il pulsante posto sull'impugnatura del cestello e piegarla nuovamente verso la friggitrice (fig. 11).

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 per HD6104)

- ▶ È possibile utilizzare il timer per altri scopi, ad esempio per il tempo di cottura dei cibi.

Impostazione del timer

- 1** Premere il pulsante del timer per impostare i minuti (fig. 12).
 - 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.
 - Non appena è trascorso il tempo preimpostato, viene emesso un segnale acustico, che viene ripetuto dopo 10 secondi. È possibile interrompere il segnale acustico premendo il pulsante del timer.
- ▶ *Nota: è possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 2 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".*

Dopo la frittura

- 1** Estrarre l'impugnatura del cestello (fig. 8).
- 2** Aprire il coperchio (fig. 2).
Prestare attenzione al vapore caldo.
- 3** Rimuovere il cestello dalla friggitrice ed eliminare l'olio o il grasso in eccesso.
- 4** Posizionare i prodotti fritti in un recipiente con carta assorbente.
- 5** Il piatto è pronto da gustare.

Se si desidera continuare la frittura, attendere che la spia della temperatura si spenga.

- 6** Scollegare il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- ▶ Se la friggitrice non viene utilizzata di frequente, si consiglia di versare l'olio o il grasso liquido in un contenitore ermetico e conservarlo preferibilmente in frigorifero o in un luogo fresco.

Pulizia

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

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

Non immergere l'alloggiamento della friggitrice o il timer in acqua.

- 1** Aprire il coperchio (fig. 2).
- 2** Rimuovere il coperchio tirandolo verso l'alto (fig. 13).
- 3** Estrarre il cestello dalla friggitrice (fig. 9).
- 4** Scolare l'olio o il grasso (fig. 14).

Funzione PreClean

Questo apparecchio è dotato della funzione PreClean che consente di lavare il recipiente interno con acqua calda e detergente per semplificare le operazioni di pulizia.

Assicurarsi che l'olio o il grasso siano stati eliminati dal recipiente interno prima di utilizzare questa funzione.

- 1** Riempire il recipiente interno con acqua calda fino a tre quarti della sua capacità e aggiungere un pò di detergente (fig. 15).
- 2** Inserire la spina nella presa di corrente a muro.
- 3** Impostare la temperatura per la funzione PreClean.
L'acqua viene riscaldata a una temperatura poco inferiore al punto di ebollizione.
- 4** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo 20-30 minuti.
- 5** Eliminare l'acqua dal recipiente interno ed eseguire le operazioni di pulizia descritte di seguito.

Pulizia dell'apparecchio

- 1** Pulire il recipiente, il coperchio e il cestello con acqua calda e detergente, sciacquarli con abbondante acqua corrente e asciugarli accuratamente.
Il coperchio e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.
- 2** Pulire l'alloggiamento della friggitrice con un panno umido con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.
- 3** Pulire il timer mediante un panno umido.

Come riporre l'apparecchio

- 1** Lasciare raffreddare completamente l'olio o il grasso (almeno 4 ore) prima di pulire o spostare la friggitrice.
- 2** Inserire nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudere il coperchio.
- 3** Riporre il cavo nel relativo vano (fig. 16).
- 4** Sollevare la friggitrice mediante le impugnature e riporla (fig. 17).

Consigli per la frittura

- Per alcuni consigli sui tempi di preparazione e le temperature di cottura, vedere la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
- Eliminare la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non friggere grandi quantità di cibo alla volta. Consultare la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (la quantità consigliata è indicata 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** Portare l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.
- 2** Versare nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.
- 3** Attendere che scompaiano tutte le bolle, quindi togliere il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

L'olio e il grasso avranno in questo modo un sapore neutro.

Patatine fritte

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

- 1** Utilizzare patate dure, tagliarle a bastoncini e lavarli con acqua fredda, per evitare che si attacchino durante la frittura.
 - ▶ *Asciugare i bastoncini accuratamente.*
- 2** Friggere due volte le patatine: 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.
Lasciar raffreddare le patatine prima di friggerle la seconda volta.
- 3** Il piatto è pronto da gustare.

Tutela dell'ambiente

- ▶ Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 18).

Rimuovere la batteria (solo per HD6104) prima di smaltire il timer.

- 1** Utilizzare un piccolo giravite a testa piatta per rimuovere la parte anteriore del timer (fig. 19).
- 2** Rimuovere la batteria. Non smaltire la batteria tra i rifiuti domestici ma consegnarla a un centro di raccolta ufficiale.

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi visitate il sito Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattare 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 impostata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Verificare sulla confezione del prodotto o nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo che la temperatura e/o il tempo di preparazione scelti siano corretti. Quindi impostare la temperatura corretta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggere una quantità di cibo superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
La friggitrice non funziona.	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgersi 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 permanente è saturo.	Rimuovere il coperchio e pulire il coperchio e il filtro con acqua calda e detergente oppure in lavastoviglie.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituire l'olio o il grasso. Filtrare regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti refrigerati.	Utilizzare olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolare mai due tipi differenti di olio o grasso.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Il filtro permanente è saturo.	Rimuovere il coperchio e pulire il coperchio e il filtro con acqua calda e detergente oppure in lavastoviglie.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicurarsi che il livello di olio o grasso non superi l'indicazione "MAX".
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugare accuratamente il cibo prima di friggerlo e attenersi alle presenti istruzioni d'uso.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggere una quantità di prodotti superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugare accuratamente il cibo prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti surgelati.	Utilizzare olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolare mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato pulito accuratamente.	Pulire il recipiente interno (vedere il capitolo "Pulizia").

Descrição geral (fig. 1)

- A** Cesto
- B** Tampa
- C** Indicações 'MIN' e 'MAX'
- D** Compartimento para o fio
- E** Fio
- F** Pegas integradas
- G** Temporizador digital separado (só HD6104)
- H** Controlo da temperatura
- I** Função PreClean
- J** Luz da temperatura
- K** Botão para soltar a tampa
- L** Cuba interior
- M** Escoador

Importante

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

- **D** Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à corrente eléctrica local.
- **D** Ligue sempre a uma tomada com terra.
- **D** Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- **D** Para verificações e reparações, dirija-se sempre a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar o aparelho; caso contrário a garantia será considerada nula.
- **D** Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vidé capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- **D** Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor. Deverá também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa da fritadeira.
- **D** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, lisa e plana e sempre longe do alcance das crianças.
- **D** Não deixe o fio suspenso para fora da mesa ou da bancada da cozinha onde a fritadeira estiver colocada.
- **D** Este aparelho destina-se unicamente a uma utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou de uma forma que não esteja de acordo com as instruções de utilização, a garantia será considerada nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- **D** Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros e retire sempre os resíduos de comida queimados! Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, numa temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).

Preparação

- 1** Antes de usar, limpe a fritadeira (vidé capítulo 'Limpeza').
- 2** Abra a tampa (fig. 2).
- 3** Consulte a tabela do óleo/da gordura para saber a quantidade que deve colocar na fritadeira (fig. 3).

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

Não ligue a fritadeira antes de a ter enchido com o óleo ou com a gordura.

Óleo e gordura

Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura e nunca junte óleo ou gordura novos ao já usado.

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

Uma vez que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades boas muito rapidamente, deverá proceder à sua mudança com regularidade (após cada 10-12 utilizações).

Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.

Gordura sólida

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

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

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

Utilização

- 1** Puxe o fio para fora do compartimento e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 6).
- 2** A luz da temperatura acende-se (fig. 7).
- 2** Regule o controlo da temperatura para a temperatura pretendida (consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela que se encontra no final deste manual).
- 3** Aguarde que a luz da temperatura se apague (demora cerca de 10 a 15 minutos).
- 4** Dobre a pega do cesto (fig. 8).
- 5** Abra a tampa (fig. 2).
- 6** Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 9).
- 7** Introduza o cesto com cuidado dentro do óleo ou gordura (fig. 10).
- 8** Feche a tampa.
- 9** Pressione o botão da pega do cesto e dobre a pega contra a fritadeira (fig. 11).

Durante a fritura, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos para indicar que a resistência está a ligar e a desligar para manter a temperatura certa.

Temporizador (só HD6104)

- ▶ *Também pode servir-se do temporizador para outras aplicações, como um normal temporizador de cozinha.*

Programação do temporizador

- 1** Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos (fig. 12).
 - Alguns segundos após a programação do tempo de fritura, o temporizador inicia a contagem decrescente.
 - Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta aparece a piscar no visor. O último minuto é apresentado em segundos.
 - Quando o tempo programado tiver passado, ouvir-se-á um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Pode parar o sinal se premir o botão do temporizador.
- ▶ *Nota: a programação do temporizador pode apagar-se premindo o botão durante 2 segundos (no momento em que o temporizador piscar) até aparecer '00'.*

Após a fritura

- 1** Desdobre a pega do cesto (fig. 8).

- 2** Abra a tampa (fig. 2).

Tenha atenção ao vapor quente.

- 3** Retire o cesto para fora da fritadeira e sacuda o excesso de óleo ou de gordura.

- 4** Coloque os alimentos dentro de uma tigela sobre papel absorvente.

- 5** Tenha bom apetite!

Se quiser fritar mais uma rodada, aguarde que a luz da temperatura se apague.

- 6** Desligue da tomada após cada utilização.

- ▶ Se não usar a fritadeira com frequência, aconselha-se que retire o óleo ou a gordura líquida e guarde em recipientes bem fechados, de preferência no frigorífico ou num local frio.

Limpeza

Deixe o óleo ou a gordura arrefecerem durante pelo menos umas 4 horas antes de proceder à limpeza ou à deslocação da fritadeira.

Não use produtos de limpeza abrasivos (líquidos) ou materiais (como esfregões) para limpar a fritadeira.

Nunca mergulhe a fritadeira ou o temporizador dentro de água.

- 1** Abra a tampa (fig. 2).

- 2** Retire a tampa puxando-a para cima (fig. 13).

- 3** Retire o cesto para fora da fritadeira (fig. 9).

- 4** Escoe o óleo ou a gordura (fig. 14).

Função 'PreClean'

Este aparelho está equipado com uma função 'PreClean' (limpeza prévia) que permite deixar a cuba de molho com água quente e detergente líquido para facilitar a sua limpeza.

Antes de usar esta função, deve certificar-se que a cuba já não tem óleo nem gordura.

- 1** Encha a cuba com água até três quartos da sua capacidade e junte um pouco de detergente líquido (fig. 15).
- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3** Regule o controlo da temperatura para a função PreClean.
A água aquece até atingir uma temperatura abaixo do ponto de fervura.
- 4** Desligue a fritadeira da corrente passados 20-30 minutos.
- 5** Retire a água para fora da cuba e lave-a conforme se descreve em seguida.

Limpeza

- 1** Lave a cuba, a tampa e o cesto com água quente e um pouco de detergente líquido, enxague muito bem com água limpa e seque cuidadosamente.
A tampa e o cesto também se podem lavar na máquina da loiça.
 - 2** Limpe o corpo da fritadeira com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou papel de cozinha.
- O temporizador pode ser limpo com um pano húmido.

Arrumação

- 1** Deixe o óleo ou a gordura arrefecerem durante pelo menos umas 4 horas antes de proceder à limpeza ou à deslocação da fritadeira.
- 2** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 3** Empurre o fio para dentro do compartimento de arrumação (fig. 16).
- 4** Segure a fritadeira pelas pegas e guarde-a (fig. 17).

Sugestões

- Para ter uma ideia dos tempos de preparação e das temperaturas, por favor consulte a tabela que se encontra no fim deste manual.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite quantidades muito grandes de uma só vez. Consulte a tabela no fim deste modo de emprego (a quantidade recomendada é indicada por ☞).

Como evitar sabores desagradáveis

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

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

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

Batatas fritas caseiras

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

1 Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria.

Assim os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.

► *Seque-os bem.*

2 Frite as batatas em palitos por duas vezes: na 1ª vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160°C, na 2ª vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175°C.

Deixe as batatas fritas arrefecerem antes de as voltar a fritar (2ª fritura).

3 Tenha bom apetite!

Meio ambiente

► Quando chegar a altura de se desfazer da fritadeira, não a deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-la num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 18).

Antes de se desfazer do temporizador (só HD6104) retire-lhe a pilha.

1 Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para retirar a parte da frente do temporizador (fig. 19).

2 Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela que se encontra no fim deste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está correcto. Regule a temperatura para a posição certa.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite de uma só vez uma quantidade maior do que a quantidade mencionada na tabela que se encontra no fim deste manual.
A fritadeira não funciona.	O fusível térmico de corte da energia foi activado.	Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
	O óleo ou gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
O óleo ou gordura sai para fora da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	Certifique-se que o óleo ou a gordura não ultrapassa a indicação 'MAX'.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
	O cesto tem demasiada quantidade.	Não frite mais quantidade de uma só vez do que a recomendada na tabela que se encontra no fim deste manual.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior (vidé capítulo 'Limpeza').

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Frityrkurv
- B** Lokk
- C** MIN- og MAX-nivå
- D** Ledningsholder
- E** Ledning
- F** Integreerte håndtak
- G** Separat digital tidtaker (gjelder bare HD6104)
- H** Temperaturbryter
- I** PreClean-funksjon
- J** Temperaturlys
- K** Utløserknapp for lokk
- L** Innerbolle
- M** Helleinnretning

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettleddningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Lever alltid apparatet til et Philips-godkjent servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Prøv ikke å reparere apparatet selv, ellers blir garantien ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgryten grundig før apparatet brukes for første gang (se kapitlet "Rengjøring"). Kontroller at alle delene er helt tørre før du heller olje eller flytende fett i frityrgryten.
- Under steking vil varm damp komme ut av apparatet. Hold hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Apparatet skal stå på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet er plassert.
- Dette apparatet er kun til bruk i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil, eller til profesjonelle eller halvprofesjonelle formål, eller på en måte som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, vil garantien ikke lenger være gyldig. Philips aksepterer da intet ansvar for påført skade.
- Stek maten gyllenbrun, ikke mørkebrun, og fjern brente rester! Stivelsesholdig mat, særlig potet- og kornprodukter, bør ikke stekes ved temperaturer over 175°C (for å redusere dannelsen av akrylamid).

Klargjøring for bruk

- 1** Rengjør apparatet før du tar det i bruk for første gang (se kapitlet "Rengjøring").
- 2** Åpne lokket (fig. 2).
- 3** Se tabellen med olje- og fettanvisninger for å finne ut hvor mye olje eller fett du skal ha i frityrgryten (fig. 3).
- 4** Fyll den tørre frityrgryten med olje, flytende frityrfett eller smeltet fast fett opp til et nivå mellom MIN- og MAX-angivelsene, og sett på lokket (fig. 4).

Slå ikke på apparatet før du har fylt det med olje eller fett.

Olje og fett

Bland aldri ulike typer olje eller fett, og bland heller ikke ny olje eller nytt fett med brukt olje eller fett.

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

Siden olje og fett mister sine gode egenskaper ganske raskt, bør du bytte oljen eller fettet regelmessig (etter 10-12 ganger).

Bytt alltid olje hvis den begynner å skimme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Fett i fast form

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

- 1** Smelt fettblokkene langsomt over svak varme i en vanlig gryte.
 - 2** Hell det smeltede fettet forsiktig i frituregryten.
 - 3** Frituregryten med det størknede fettet i oppbevares i romtemperatur.
 - 4** Hvis fettet blir svært kaldt, kan det begynne å sprute når det smelter. Stikk noen hull i det størknede fettet med en gaffel for å unngå dette (fig. 5).
- Pass på at innerbollen ikke blir skadet av gaffelen.

Bruke apparatet

- 1** Ta ledningen ut av ledningsholderen og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 6).
- 2** Temperaturlyset tennes (fig. 7).
- 3** Still temperaturbryteren på ønsket temperatur (se emballasjen til maten du skal fritere, eller mattabellen bakerst i dette heftet).
- 4** Vent til temperaturlyset slukkes (dette tar 10 til 15 minutter).
- 5** Fold ut håndtaket på friturekurven (fig. 8).
- 6** Åpne lokket (fig. 2).
- 7** Ta kurven ut av frituregryten og legg maten som skal stekes, i kurven (fig. 9).
- 8** Senk friturekurven forsiktig ned i oljen eller fettet (fig. 10).
- 9** Lukk lokket.
- 10** Trykk på knappen på håndtaket til kurven, og bøy håndtaket mot frituregryten (fig. 11).

Under friteringen tennes og slukkes temperaturlyset fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementet slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.

Tidtaker (gjelder bare HD6104)

▶ Du kan også bruke tidtakeren til andre formål, for eksempel ved annen matlaging.

Stille inn tidtakeren

- 1** Trykk på tidtakerknappen når du skal stille inn friteringstiden i minutter (fig. 12).
- Noen sekunder etter at friteringstiden er stilt inn, begynner tidtakeren å telle ned.

50 NORSK

- Mens tidtakeren teller ned, vises gjenværende friteringstid på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.
- Når innstilt tid er utløpt, hører du et lydsignal. Lydsignalet gjentas etter 10 sekunder. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke inn tidtakerknappen.
- ▶ *Merk: Du kan slette tidtakerens innstilling ved å trykke på tidtakerknappen i 2 sekunder (tidtakeren vil nå blinke) til 00 vises på displayet.*

Etter friteringen

1 Fold ut håndtaket på frityrkurven (fig. 8).

2 Åpne lokket (fig. 2).

Pass deg for den varme dampen.

3 Løft kurven ut av frityrgrøyten og rist av overflødig olje eller fett.

4 Legg den friterte maten i en bolle som er føret med fettabsorberende papir.

5 Nyt den friterte maten!

Hvis du vil fritere en ny porsjon, må du vente til temperaturlyset er slukket.

6 Koble fra apparatet etter bruk.

- ▶ Hvis frityrgrøyten ikke brukes jevnlig, anbefales det at du fjerner oljen eller det flytende fett og oppbevarer det i en tett beholder, fortrinnsvis i kjøleskap eller på et kjølig sted.

Rengjøring

Oljen eller fett må avkjøles i minst 4 timer før du rengjør eller flytter frityrgrøyten.

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

Apparathuset og tidtakeren må aldri senkes i vann.

1 Åpne lokket (fig. 2).

2 Ta av lokket ved å trekke det opp (fig. 13).

3 Løft frityrkurven ut av frityrgrøyten (fig. 9).

4 Hell ut oljen eller fett (fig. 14).

PreClean-funksjonen

Dette apparatet er utstyrt med en PreClean-funksjon som gjør at du kan forvaske innerbollen med varmt vann som er tilsatt oppvaskmiddel, slik at det blir enklere å rengjøre den.

Pass på at du fjerner oljen eller fett fra innerbollen før du bruker denne funksjonen.

1 Fyll innerbollen med kaldt vann til den er trekvart full, og tilsett litt oppvaskmiddel (fig. 15).

2 Sett støpselet i stikkkontakten.

3 Still temperaturbryteren på PreClean-funksjonen.

Vannet varmes opp til en temperatur like under kokepunktet.

4 Koble fra apparatet etter 20-30 minutter.

5 Hell vannet ut av innerbollen og rengjør den slik det er beskrevet nedenfor.

Rengjøring av apparatet

- 1** Rengjør bollen, lokket og frityrkurven med varmt vann som er tilsatt oppvaskmiddel. Skyll deretter med rent vann, og tørk alle delene grundig.
Lokket og frityrkurven kan også vaskes i oppvaskmaskinen.
- 2** Rengjør apparatet med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.
- D** Du kan rengjøre tidtakeren med en fuktig klut.

Oppbevaring

- 1** Oljen eller fettene må avkjøles i minst 4 timer før du rengjør eller flytter frityrgrøten.
- 2** Sett alle delene på plass i frityrgrøten, og lukk lokket.
- 3** Skyv ledningen inn i ledningsholderen (fig. 16).
- 4** Løft frityrgrøten etter håndtakene og sett den bort for oppbevaring (fig. 17).

Friteringstips

- Hvis du trenger informasjon om tilberedningstider og friteringstemperaturer, se mattabellen bakerst i dette heftet.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store mengder mat om gangen. Se mattabellen bakerst i dette heftet (den anbefalte mengden er markert med ☉).

Fjerne uønsket smak

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

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

Oljen eller fettene vil nå ha en nøytral smak igjen.

Hjemmelagde pommes frites

Pommes frites blir best og sprøest på følgende måte:

- 1** Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll bitene i kaldt vann.
Slik unngår man at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.
▶ *Tørk bitene grundig.*
- 2** Pommes frites friteres to ganger: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C, andre gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.

La pommes fritesen avkjøles før du friterer den for andre gang.

- 3** God appetitt!

Miljø

- ▶ Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne om miljøet (fig. 18).

Fjern batteriet fra tidtakeren (gjelder bare HD6104) før tidtakeren kasseres.

- 1** Bruk et lite, flatt skrujern til å fjerne forsiden av tidtakeren (fig. 19).
- 2** Ta ut batteriet. Ikke kast batteriet sammen med det vanlige husholdningsavfallet, men lever det inn på en miljøstasjon for spesialavfall.

Garanti og service

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

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten blir ikke gyllenbrun og/eller sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt frittret lenge nok.	Kontroller emballasjen til den aktuelle matvaren eller mattabellen bakerst i dette heftet for å finne ut om du har valgt riktig temperatur og/eller tilberedningstid. Still temperaturbryteren på riktig temperatur.
	Det er for mye mat i kurven.	Stek aldri mer mat om gangen enn den mengden som er oppgitt i mattabellen bakerst i dette heftet.
Frityrgrøyten virker ikke.	Sikkerhetsbryteren har blitt aktivert.	Kontakt en Philips-forhandler eller et Philips-autorisert servicesenter for å få skiftet sikringen.
Frityrgrøyten avgir en sterk, sjenerende lukt.	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør det sammen med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettene er ikke lenger friskt.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det friskt lengst mulig.
	Olje- eller fettypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
Det kommer damp ut fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Kontroller at lokket er ordentlig lukket.
	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør det sammen med filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgrøyten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgrøyten.	Kontroller at oljen eller fettene i frityrgrøyten ikke overskrider MAX-nivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før friteringen, og følg denne bruksanvisningen ved friteringen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Stek ikke mer mat om gangen enn den mengden som er oppgitt i mattabellen bakerst i dette heftet.
Oljen eller fettene skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før fritering.
	Olje- eller fettypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
	Den indre bollen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbollen (se kapitlet "Rengjøring").

Allmän beskrivning (bild 1)

- A** Frityrkorg
- B** Lock
- C** MIN- och MAX-nivå
- D** Sladdförvaringsutrymme
- E** Sladd
- F** Inbyggda handtag
- G** Separat digital timer (endast med HD6104)
- H** Temperaturreglage
- I** PreClean-funktion
- J** Temperaturlampa
- K** Knapp för att öppna locket
- L** Innerskål
- M** Uthållningsfunktion

Viktigt

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du skulle behöva dem igen.

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller en lika kvalificerad person för att undvika fara.
- 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.
- Rengör fritösens olika delar noggrant innan du använder den första gången (se avsnittet "Rengöring"). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.
- Under friteringen strömmar det ut het ånga genom filtret. Håll händerna och ansiktet borta från ångan. Tänk på att het ånga kan strömma ut när du öppnar locket.
- Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Apparaten är endast avsedd för användning i hemmiljö. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk, eller på annat sätt än vad som anges i anvisningarna, upphör garantin att gälla, och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Friter maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Friter inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).

Förberedelser inför användning

- 1** Rengör apparaten innan du använder den första gången (se avsnittet "Rengöring").
- 2** Öppna locket (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 den torra fritösen med olja, flytande friteringsfett 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, helst vegetabiliskt som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra).

Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt bör 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

Det går att använda fast friteringsfett men 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 fettets långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.
 - 2** Håll försiktigt över det smälta fettets i fritösen.
 - 3** Förvara fritösen med det stelade matfettet vid rumstemperatur.
 - 4** Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (bild 5).
- Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

- 1** Dra ut nätsladden ur sladdförvaringsutrymmet och sätt i kontakten i vägguttaget (bild 6).
- 2** Temperaturlampan tänds (bild 7).
- 2** Ställ in temperaturreglaget på den önskade temperaturen (se förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna).
- 3** Vänta tills temperaturlampan slocknar (det tar mellan 10 och 15 minuter).
- 4** Vik ut fryrkorgens handtag (bild 8).
- 5** Öppna locket (bild 2).
- 6** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (bild 9).
- 7** Sätt försiktigt ned korgen i oljan eller fettets (bild 10).
- 8** Stäng locket.
- 9** Tryck på knappen på korgens handtag och vik handtaget mot fritösen (bild 11).

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 för HD6104)

▶ Du kan även använda timern för andra ändamål, t.ex. som en vanlig äggklocka.

Ställa in timern

- 1** Tryck på knappen på timern för att ställa in friteringstiden i minuter (bild 12).
- Ett par sekunder efter att du har ställt in friteringstiden börjar timern räkna ned.

56 SVENSKA

- Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i teckenfönstret. Den sista minuten visas i sekunder.
- När den inställda tiden har gått hörs en signal. Signalen upprepas efter 10 sekunder: Du kan avbryta signalen genom att trycka på knappen på timern.
- ▶ *Obs! Du kan ta bort timerinställningen genom att trycka på knappen på timern i två sekunder (timern blinkar) tills 00 visas.*

Efter fritering

1 Vik ut korgens handtag (bild 8).

2 Öppna locket (bild 2).

Se upp för den heta ångan.

3 Ta ut korgen ur fritösen och skaka av överflödiga olja eller matfett.

4 Lägg den friterade maten i en skål med ett fettabsorberande papper.

5 Njut av den friterade maten!

Om du vill fritera en omgång till väntar du tills temperaturlampan har slocknat.

6 Dra ur nätsladden efter användning.

- ▶ Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du håller ur oljan eller det flytande matfettet och förvarar det i en tättslutande behållare, helst i kylskåp eller på någon annan sval plats.

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 eller timern i vatten.

1 Öppna locket (bild 2).

2 Ta bort locket genom att dra det uppåt (bild 13).

3 Lyft ut frityrkorgen ur fritösen (bild 9).

4 Häll ut oljan eller matfettet (bild 14).

PreClean-funktion

Apparaten är utrustad med en PreClean-funktion, som gör det möjligt att fylla innerskålen med varmt vatten och diskmedel för att lättare kunna rengöra den.

Se till att oljan eller matfettet har tagits bort ur innerskålen innan du använder funktionen.

1 Fyll innerskålen med kallt vatten upp till tre fjärdedelar och häll i lite diskmedel (bild 15).

2 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

3 Ställ in temperaturreglaget på PreClean-funktionen.

Vattnet värms upp till en temperatur strax under kokpunkten.

4 Dra ur nätsladden efter 20-30 minuter.

5 Häll ut vattnet ur innerskålen och rengör den enligt beskrivningen nedan.

Rengöring av apparaten

- 1** Rengör skålen, locket och frityrkorgen med varmt vatten och lite diskmedel, skölj dem med rent vatten och torka dem ordentligt.
Locket och frityrkorgen kan även diskas i diskmaskinen.
- 2** Rengör själva fritösen med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.
- 3** Rengör timern med en fuktig trasa.

Förvaring

- 1** Låt oljan eller matfettet svalna i minst fyra timmar innan du rengör eller flyttar fritösen.
- 2** Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.
- 3** Tryck in sladden i sladdförvaringsutrymmet (bild 16).
- 4** Lyft fritösen i handtagen och ställ undan den (bild 17).

Friteringstips

- En översikt av friteringstider och -temperaturer hittar du i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte mycket stora mängder mat på en gång. Se mattabellen i slutet av de här anvisningarna (den rekommenderade mängden 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.
 - ▶ Torka av stavarna 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 en andra gång.
- 3** Njut av maten!

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 18).

Ta ur timerns batteri (gäller endast HD6104) innan du kasserar timern.

- 1 Använd en liten spårskruvmejsel till att avlägsna timerns framsida (bild 19).

- 2 Ta ur batteriet. Släng inte batteriet tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan lämna in det för återvinning vid en officiell återvinningsstation.

Garanti och service

Om du behöver information eller har 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 din lokala 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.	Den valda temperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Kontrollera på matens förpackning eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna så att den temperatur och/eller tillagningstid du har valt är korrekt. Ställ in temperaturreglaget på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
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.	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
	Oljan eller matfettet är inte fräscht längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.
	Den typ av olja eller matfett som används 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.	Locket har inte stängts ordentligt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
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 MAX-nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du börjar fritera den. Fritera maten enligt bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Innerskålen är inte ordentligt rengjord.	Rengör innerskålen (se avsnittet "Rengöring").

Laitteen osat (kuva 1)

- A** Kori
- B** Kansi
- C** MIN- ja MAX-merkit
- D** Johtopesä
- E** Liitosjohto
- F** Kiinteät kädensijat
- G** Irrotettava digitaalinen aikakytin (vain HD6104)
- H** Lämpötilanvalitsin
- I** Esipuhdistustoiminto
- J** Lämpötilan merkkivalo
- K** Kannenavauspainike
- L** Friteerausastia
- M** Kaatonokka

Tärkeää

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

- D** Tarkasta, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan.
- D** Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- D** Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- D** Palauta laite aina Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tutkimusta tai korjausta varten. Älä yritä korjata laitetta itse, koska se mitätöi takuun.
- D** Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin panet friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- D** Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot tältä höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- D** Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.
- D** Älä jätä laitetta lasten ulottuville. Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- D** Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta on käytetty väärin tai ammatillisessa tai puoliammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu lakkaa olemasta voimassa eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- D** Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä anna sen ruskistua. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- ja viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (akrylamidin muodostumisen välttämiseksi).

Käyttöönotto

- 1** Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso lukua Puhdistus).
- 2** Avaa kansi (kuva 2).
- 3** Tarkista öljy- ja rasvataulukosta, kuinka paljon öljyä tai rasvaa friteerauskeittimeen tarvitaan (kuva 3).
- 4** Täytä friteerauskeitin öljyllä, juoksevalla rasvalla tai sulatetulla kiinteällä rasvalla siten, että öljyn tai rasvan pinta on MIN- ja MAX-merkkien välillä, ja sulje kansi (kuva 4).

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

Öljy ja rasva

Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja äläkä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytettyyn joukkoon.

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

Koska öljy ja rasva menettävät hyvät ominaisuutensa melko nopeasti, on öljy tai rasva vaihdettava säännöllisesti (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

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

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

Varo vahingoittamasta friteerausastiaa haarukalla.

Käyttö

- 1** Ota liitosjohto johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 6).
- 2** Lämpötilan merkkivalo syttyy (kuva 7).
- 2** Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimen avulla (katso ruokapakkauksen ohjeita tai tämän oppaan lopussa olevaa ruoka-ainetaulukkoa).
- 3** Odota, että lämpötilan merkkivalo sammuu (tämä kestää noin 10 - 15 minuuttia).
- 4** Käännä korin kädensija auki (kuva 8).
- 5** Avaa kansi (kuva 2).
- 6** Poista kori friteerauskeittimestä ja pane kypsennettävä ruoka koriin (kuva 9).
- 7** Laske kori varovasti öljyyn tai rasvaan (kuva 10).
- 8** Sulje kansi.
- 9** Paina korin kädensijassa olevaa painiketta ja käännä kädensija friteerauskeitintä vasten (kuva 11).

Kypsentämisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkinä siitä, että lämmitysvastukseen kytkeytyy virta tai siitä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.

Aikakytkin (vain HD6104)

- Voit käyttää aikakytkintä myös muihin tarkoituksiin, esimerkiksi tavallisena keittiöajastimena.

Aikakytkimen asetus

- 1** Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytkintä (kuva 12).
- Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutaman sekunnin kuluttua vähentää aikaa.

62 SUOMI

- Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
- Kun asetettu aika on kulunut, kuulet merkkiään. Merkkiään kuuluu uudelleen kymmenen sekunnin kuluttua. Voit sammuttaa merkkiään painamalla aikakytkimen painiketta.
- ▶ *Huomautus: voit nollata aikakytkimen asetuksen painamalla aikakytkimen painiketta kahden sekunnin ajan (aikakytkimen näytön vilkkuessa), kunnes näkyviin tulee lukema '00'.*

Kypsentämisen jälkeen

1 Käännä korin kahva esiin (kuva 8).

2 Avaa kansi (kuva 2).

Varo kuumaa höyryä.

3 Poista kori friteerauskeittimestä ja ravista pois liika öljy tai rasva.

4 Pane ruoka valumaan kulhoon, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia.

5 Nauti valmistamastasi ruoasta.

Jos haluat paistaa uuden erän, odota lämpötilan merkkivalon sammumista.

6 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

- ▶ Jos et käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, suosittelemme poistamaan öljyn tai juoksevan rasvan ja säilyttämään sen tiiviisti suljetussa astiassa jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa.

Puhdistus

Anna öljyn tai rasvan jäähtyä ainakin neljä tuntia ennen friteerauskeittimen puhdistamista tai siirtämistä.

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

Älä upota friteerauskeittimen runkoa tai aikakytkintä veteen.

1 Avaa kansi (kuva 2).

2 Irrota kansi vetämällä sitä ylöspäin (kuva 13).

3 Nosta kori pois friteerauskeittimestä (kuva 9).

4 Kaada öljy tai rasva pois (kuva 14).

Esipuhdistus

Laitteessa on esipuhdistustoiminto, jonka avulla voit helpottaa puhdistusta liittamalla friteerausastiaa kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta.

Varmista, että öljy tai rasva on poistettu friteerausastiasta ennen tämän toiminnon käyttämistä.

1 Kaada friteerausastiaan kylmää vettä kolme neljäsosaa astian tilavuudesta ja lisää hiukan astianpesuainetta (kuva 15).

2 Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

3 Aseta lämpötilanvalitsin kohtaan PreClean (esipuhdistus).

Vesi kuumenee hiukan alle sadan asteen lämpötilaan.

4 Irrota pistotulppa pistorasiasta 20 - 30 minuutin kuluttua.

5 Kaada vesi pois friteerausastiasta ja puhdista astia seuraavassa kohdassa kuvatulla tavalla


Puhdistus

- 1** Puhdista friteerausastia, kansi ja kori kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ne puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.
Kansi ja kori kestävät myös konepesun.
- 2** Pyyhi friteerauskeittimen runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hiukan astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.
- D** Voit pyyhkiä aikakytkimen puhtaaksi kostealla liinalla.

Säilytys

- 1** Anna öljyn tai rasvan jäähtyä ainakin neljä tuntia ennen friteerauskeittimen puhdistamista tai siirtämistä.
- 2** Pane kaikki osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.
- 3** Työnnä liitosjohto takaisin johtopesään (kuva 16).
- 4** Nosta friteerauskeitintä kädensijoista siirtäessäsi sen säilöön (kuva 17).

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja -lämpötilat tämän oppaan lopussa olevasta ruoka-ainetaulukosta.
- Ravitele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä liian suuria eriä kerralla. Katso lisätietoja tämän oppaan lopussa olevasta ruoka-ainetaulukosta (suositusmäärä on osoitettu merkillä )

Vieraan maun poistaminen

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

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

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

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

Ympäristöasiaa

- ▶ Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 18).

Poista aikakytkimen paristo (vain HD6104) ennen aikakytkimen hävittämistä.

- 1 Irrota aikakytkimen etulevy pienen tasakantaisen ruuvitaltan avulla (kuva 19).

- 2 Poista paristo. Älä hävitä paristoa tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu & huolto

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

Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila, ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruokapakkauksesta tai tämän oppaan lopussa olevasta ruoka-ainetaulukosta sopiva lämpötila ja kypsennysaika. Valitse oikea lämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempaa erää kuin tämän oppaan lopussa olevassa ruoka-ainetaulukossa on mainittu.
Friteerauskeitin ei toimi.	Ylikuumenemissuoja on katkaissut laitteesta virran.	Sulake on palanut. Ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Friteerauskeittimestä lähtee voimakas, epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää käyttökelpoista.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään käyttökelpoisena.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko kansi suljettu kunnolla.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että friteerauskeittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruoassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempaa erää kuin tämän oppaan lopussa olevassa ruoka-ainetaulukossa on mainittu.
Öljy tai rasva vaahtoa liikaa valmistuksen aikana.	Ruoassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsennämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Friteerausastia ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia (katso kohta Puhdistus).

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Friturekurv
- B** Låg
- C** MIN- og MAX-mærker
- D** Ledningsopbevaring
- E** Ledning
- F** Integreerede håndgreb
- G** Separat digital timer (kun HD6104)
- H** Temperaturvælger
- I** PreClean-funktion
- J** Temperaturindikator
- K** Udløserknap til låg
- L** Inderskål
- M** Hældfunktion

Vigtigt

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

- ⦿ Kontrollér, at den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- ⦿ Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- ⦿ Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- ⦿ Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- ⦿ Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet Rengøring). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommer olie eller fedt i frituregryden.
- ⦿ 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.
- ⦿ Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og stabilt underlag uden for børns rækkevidde.
- ⦿ Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- ⦿ Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis frituregryden bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- ⦿ 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).

Klargøring

- 1** Rengør apparatet, inden du bruger det første gang (se afsnittet Rengøring).
- 2** Åbn låget (fig. 2).
- 3** Se olie/fedttabellen for at se, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden (fig. 3).
- 4** Fyld olie, flydende friturefedt eller 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).

Da olie og fedt forholdsvis hurtigt mister deres gode egenskaber, bør du udskifte olien eller fedtet regelmæssigt (efter 10-12 gange).

Udskift altid olien/fedt, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Fast fedt

Det er muligt at anvende fast friturefedt, men du skal tage ekstra forholdsregler for at undgå, at fedtet begynder at sprøjte, og 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

- 1** Træk ledningen helt ud af opbevaringsrummet og sæt stikket i stikkontakten (fig. 6).
- 2** Temperaturindikatoren tændes (fig. 7).
- 3** Sæt temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (se madvarens emballage eller tabellen sidst i denne brugsvejledning).
- 4** Vent, indtil temperaturindikatoren slukkes (efter ca. 10-15 minutter).
- 5** Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 8).
- 6** Åbn låget (fig. 2).
- 7** Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven (fig. 9).
- 8** Sæt forsigtigt kurven i olien eller fedtet (fig. 10).
- 9** Luk låget.
- 9** Tryk på knappen på kurvens håndtag, og fold håndtaget ind mod frituregryden (fig. 11).

Mens madvarerne frituresteiges, tændes og slukkes temperaturindikatoren med jævne mellemrum for at indikere, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

Timer (kun HD6104)

- ▶ Du kan også bruge timeren til andre formål, f.eks. som almindeligt æggeur.

Indstilling af timeren

- 1** Tryk på Timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter (fig. 12).
- Efter et par sekunder, begynder timeren nedtællingen.

- Mens timeren tæller ned, vises den resterende stegetid på displayet. Det sidste minut vises i sekunder.
- Så snart den indstillede tid udløber, høres et signal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.
- ▶ *Bemærk: Du kan slette timerindstillingen ved at trykke på timer-tasten i 2 sekunder (når timeren blinker), indtil 00 vises.*

Efter friturestegningen

- 1** Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 8).
- 2** Åbn låget (fig. 2).
Pas på den varme damp.
- 3** Tag kurven op, og ryst forsigtigt den overskydende olie eller fedt fra.
- 4** Læg de friturestegte madvarer i en skål med fedtsugende papir.
- 5** Velbekomme!

Hvis du vil friturestege flere madvarer, skal du vente, indtil temperaturindikatoren slukkes.

- 6** Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- ▶ Hvis du ikke bruger frituregryden jævnlige, anbefaler vi, at du fjerner olien eller det flydende fedt og gemmer det i lufttæt emballage – helst i køleskab eller et køligt sted.

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 kabinet eller timer ned i vand.

- 1** Åbn låget (fig. 2).
- 2** Fjern låget ved at trække det opad (fig. 13).
- 3** Løft friturekurven op af gryden (fig. 9).
- 4** Hæld olien/fedt ud (fig. 14).

PreClean-funktion

Dette apparat er forsynet med en PreClean-funktion, som giver dig mulighed for at sætte inderskålen i blød i varmt vand og opvaskemiddel og dermed lette rengøringen.

Sørg for, at olien eller fedtet er fjernet fra inderskålen, inden du bruger denne funktion.

- 1** Fyld inderskålen 3/4 op med koldt vand og tilsæt lidt opvaskemiddel (fig. 15).
- 2** Sæt stikket i en stikkontakt.
- 3** Sæt temperaturvælgeren på PreClean.
Vandet opvarmes til en temperatur lige under kogepunktet.
- 4** Tag stikket ud af stikkontakten efter 20-30 minutter.
- 5** Tøm inderskålen og rengør den som beskrevet nedenfor.

Rengøring

- 1** Skål, låg og friturekurv vaskes i varmt vand med lidt opvaskemiddel, skylles under rindende vand og tørres omhyggeligt.
Låg og friturekurv kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- 2** Rengør apparatets yderside med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- Timeren kan rengøres med en fugtig klud.

Opbevaring

- 1** Lad olien eller fedtet køle af i mindst 4 timer, inden du rengør eller flytter frituregryden.
- 2** Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 3** Placér ledningen i opbevaringsrummet (fig. 16).
- 4** Løft frituregryden i håndgrebene, og stil den væk (fig. 17).

Gode råd til friturestegning

- Oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger findes i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Du bør ikke friturestege store mængder ad gangen. Se tabellen sidst i denne brugsvejledning (den anbefalede mængde er angivet med ☺).

Sådan undgås uønsket bismag

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

- 1** Opvarm olien/fedtets i frituregryden til 160°C.
 - 2** Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste i olien/fedtets.
 - 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.
► Tør stavene grundigt.
- 2** Steg pommes fritterne af to omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved 175°C.
Lad pommes fritterne køle af inden anden stegerunde.
- 3** Velbekomme!

Miljøhensyn

- ▶ Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlever det i stedet på den kommunale genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 18).

Tag batteriet ud af timeren (kun HD6104), inden timeren kasseres.

- 1** Brug en lille almindelig skruetrækker til at løsne forsiden på timeren (fig. 19).
- 2** Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det normale husholdningsaffald, men aflever det i henhold til de lokale myndigheders anvisninger.

Reklamationsret & 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.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke blevet stegt længe nok.	Se på madvarens emballage eller i tabellen til sidst i denne brugsvejledning, om den temperatur og/eller tilberedelsestid, du har valgt er korrekt. Indstil den korrekte temperatur.
	Der er for mange madvarer i kurven.	Frituresteg aldrig flere madvarer ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
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 permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedt er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedt. Si regelmæssigt olien/fedt, 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.	Kontrollér, at låget er lukket ordentligt.
	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat 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, inden den frituresteges, og steg den i overensstemmelse med anvisningerne i denne brugsvejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.
Olien/fedt skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, inden friturestegningen.
	Den valgte type olie eller fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør inderskålen (se afsnittet Rengøring).

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A** Καλάθι τηγανίσματος
- B** Καπάκι
- C** Ενδείξεις 'MIN' και 'MAX'
- D** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- E** Καλώδιο
- F** Ενσωματωμένες λαβές
- G** Ξεχωριστός ψηφιακός χρονομετρητής (μόνο σε HD6104)
- H** Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
- I** Λειτουργία PreClean
- J** Λυχνία θερμοκρασίας
- K** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- L** Εσωτερικός κάδος
- M** Διευκόλυνση εκροής λαδιού

Σημαντικό

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

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στη τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής να την πηγαίνετε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Καθαρίστε καλά τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν τη χρησιμοποίησετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη/εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό μαγειρικό λίπος.
- Κατά το τηγάνισμα, από το φίλτρο βγαίνει καυτός ατμός. Διατηρήστε ασφαλή απόσταση των χεριών και του προσώπου σας από τον καυτό ατμό. Επίσης θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στο οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Αν χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή για (ημι-) επαγγελματικό σκοπό ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που δε συμφωνεί με τις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη.
- Τηγανήστε 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).

Προετοιμασία για χρήση

- 1** Καθαρίστε τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').
- 2** Ανοίξτε το καπάκι (εικ. 2).

- 3** Συμβουλευτείτε τον πίνακα ποσοτήτων λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή μαγειρικού λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα (εικ. 3).
- 4** Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος τηγανίσματος ή λιωμένο στερεό λίπος μαγειρέματος μέχρι κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' και κλείστε το καπάκι (εικ. 4).

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

Λάδι και λίπος

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

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος, το οποίο είναι πλούσιο σε πολυακόρεστα (π.χ. λινολεϊκό οξύ).

Πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος (μετά από 10-12 φορές), γιατί 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 να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σε αυτή την περίπτωση χρειάζονται επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίζει 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 στερεοποιημένο λίπος.
- 4** Αν το λίπος κρυσώνει αρκετά, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το στερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι (εικ. 5). Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον εσωτερικό κάδο με το πιρούνι.

Χρήση της συσκευής

- 1** Βγάλτε το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης και συνδέστε το φισ στην πρίζα (εικ. 6).
- 2** Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας (εικ. 7).
- 2** Ρυθμίστε, μέσω του κουμπιού ρύθμισης, την απαιτούμενη θερμοκρασία (ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που θα τηγανίσετε ή στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου).
- 3** Περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας (θα χρειαστούν 10 έως 15 λεπτά).
- 4** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλάθιού τηγανίσματος (εικ. 8).
- 5** Ανοίξτε το καπάκι (εικ. 2).
- 6** Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε (εικ. 9).

7 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι μέσα στο λάδι ή το λίπος (εικ. 10).

8 Κλείστε το καπάκι.

9 Πατήστε το κουμπί στη λαβή του καλαθιού και διπλώστε τη λαβή προς την πλευρά της φριτέζας (εικ. 11).

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

Χρονομετρητής (μόνο σε HD6104)

► Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονομετρητή και για άλλους σκοπούς, π.χ. ως κανονικό χρονομετρητή μαγειρέματος.

Ρύθμιση του χρονομετρητή

1 Πατήστε το κουμπί του χρονομετρητή για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 12).

- Λίγα δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση του χρόνου τηγανίσματος, ο χρονομετρητής ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Μόλις περάσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πατώντας το κουμπί του χρονομετρητή.

► Σημείωση: μπορείτε να απορυθμίσετε το χρονομετρητή πατώντας το κουμπί του χρονομετρητή για 2 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει ο χρονομετρητής) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

Μετά το τηγάνισμα

1 Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού (εικ. 8).

2 Ανοίξτε το καπάκι (εικ. 2).

Προσέξτε μην καείτε από τον καυτό ατμό.

3 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και ανακινήστε το για να αδειάσει το περιττό λάδι ή λίπος.

4 Σερβίρετε το τηγανισμένο φαγητό σε μπολ, στο οποίο έχετε στρώσει απορροφητικό χαρτί.

5 Απολαύστε το τηγανητό φαγητό σας!

Αν θέλετε να τηγανίσετε επιπλέον ποσότητα, περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

6 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

► Αν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σας συμβουλευόμαστε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε ερμητικά κλειστά δοχεία, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος.

Καθαρισμός

Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυσώσει για τουλάχιστον 4 ώρες προτού καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.

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

Ποτέ μη βυθίζετε το περίβλημα της φριτέζας ή το χρονομετρητή σε νερό.

- 1** Ανοίξτε το καπάκι (εικ. 2).
- 2** Αφαιρέστε το καπάκι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 13).
- 3** Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα (εικ. 9).
- 4** Αδειάστε το λάδι ή το λίπος (εικ. 14).

Λειτουργία PreClean

Η συσκευή αυτή είναι εφοδιασμένη με τη λειτουργία PreClean, η οποία σας δίνει τη δυνατότητα να μουλιάσετε τον εσωτερικό κάδο σε ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για ευκολότερο καθαρισμό.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος έχει αφαιρεθεί από τον εσωτερικό κάδο προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία.

- 1** Γεμίστε τον εσωτερικό κάδο με κρύο νερό έως τα τρία τέταρτα της χωρητικότητάς του και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό (εικ. 15).
- 2** Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- 3** Ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη λειτουργία PreClean. Το νερό θα θερμανθεί σε θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη από το σημείο βρασμού.
- 4** Αποσυνδέστε τη συσκευή μετά από 20-30 λεπτά.
- 5** Αδειάστε το νερό από τον εσωτερικό κάδο και καθαρίστε τον όπως περιγράφεται παρακάτω.

Καθαρισμός της συσκευής

- 1** Καθαρίστε τον κάδο, το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό, ξεπλύντε τα με τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα καλά. Το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
 - 2** Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με υγρό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.
- Δ** Μπορείτε να καθαρίσετε το χρονομετρητή με ένα υγρό πανί.

Αποθήκευση

- 1** Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες προτού καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.
- 2** Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας στην αρχική τους θέση και κλείστε το καπάκι.
- 3** Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στο χώρο αποθήκευσης του (εικ. 16).
- 4** Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της και αποθηκεύστε τη (εικ. 17).

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για μια επισκόπηση των χρόνων παρασκευής και των θερμοκρασιών τηγανίσματος, δείτε τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
- 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 πολύ μεγάλες ποσότητες κάθε φορά. Συμβουλευτείτε τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου (η συνιστώμενη ποσότητα υποδεικνύεται ως ☹).

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.
 - ▶ *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** Απολαύστε το φαγητό σας!

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 18).

Αφαιρέστε την μπαταρία από το χρονοδιακόπτη (μόνο σε HD6104) προτού τον πετάξετε.

- 1** Χρησιμοποιήστε ένα μικρό πλατύ κατσαβίδι για να αφαιρέσετε την πρόσοψη του χρονομετρητή (εικ. 19).
- 2** Αφαιρέστε την μπαταρία. Μην πετάξετε την μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.

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 αντιπρόσωπο σας της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα και/ή δεν είναι τραγανό.	Η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει είναι πολύ χαμηλή και/ή το φαγητό δεν τηγανίστηκε αρκετά.	Ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής ή στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου για να δείτε αν επιλέξατε σωστή θερμοκρασία και/ή χρόνο παρασκευής. Ρυθμίστε, μέσω του κουμπιού ρύθμισης, τη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει πολύ ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Ποτέ μην τηγανίζετε, με μια φορά τηγανίσματος, μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Έχει ενεργοποιηθεί η θερμική διακοπή λειτουργίας.	Απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ηλεκτρική ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Έχει διαποτιστεί το μόνιμο φίλτρο συγκέντρωσης του λίπους.	Αφαιρέστε το καπάκι και καθαρίστε το μαζί με το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή 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 έχετε κλείσει σωστά το καπάκι.	Ελέγξτε αν το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.
	Έχει διαποτιστεί το μόνιμο φίλτρο συγκέντρωσης του λίπους.	Αφαιρέστε το καπάκι και καθαρίστε το μαζί με το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή 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 την ένδειξη 'MAX'.
	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε και τηγανίστε τη σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Ποτέ μην τηγανίζετε, με μια φορά τηγανίσματος, μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	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.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Genel tanım (şek. 1)

- A** Fritöz sepeti
- B** Kapak
- C** 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri
- D** Kablo bölmesi
- E** Kablo
- F** Dahili kulplar
- G** Ayrı dijital zamanlayıcı (sadece HD6104)
- H** Sıcaklık kontrolü
- I** Ön Temizleme fonksiyonu
- J** Sıcaklık lambası
- K** Kapak açma düğmesi
- L** İç kap
- M** Dökme ünitesi

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

- D** Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol edin.
- D** Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- D** Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- D** Cihazın kontrolü veya tamirati için, her zaman yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garantiniz geçersiz kalacaktır.
- D** İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- D** Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.
- D** Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin.
- D** Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin
- D** Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Eğer cihaz kullanım şekli dışında veya profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmadan kullanılır ise herhangi bir hasar ve bozulma karşısında Philips cihazın garantisini uygulamakla yükümlü olmayacaktır.
- D** Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarısı rengine kızartmaya özen gösterin. Yağın içinde bulunan yanmış artıkları temizleyin. Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamid oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1** İlk kullanımdan önce cihazı temizleyin (bkz. 'Temizleme').
- 2** Kapağı açın (şek. 2).
- 3** Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun (şek. 3).
- 4** Kuru fritöze, 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın (şek. 4).

Fritöze yağ doldurmadan önce kesinlikle çalıştırmayın.

Sıvı ve katı yağ

Farklı sıvı ve katı yağ türlerini karıştırmayın ve kullanılmış sıvı veya katı yağa yeni sıvı veya katı yağ eklemeyin.

80 TÜRKE

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

Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağı düzenli olarak (10-12 seferden sonra) değiştirmelisiniz.

Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Katı yağ

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının fazla ısınmalarını ya da hasar görmelerini engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

- 1** Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.
 - 2** Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.
 - 3** Fritözünü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
 - 4** Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (şek. 5).
- Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın Kullanımı

- 1** Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın ve fişi duvar prizine takın (şek. 6).
- 2** Sıcaklık ışığı söner (şek. 7).
- 2** Sıcaklığı istediğiniz dereceye ayarlayın (bunun için kızartılacak gıdanın ambalajına ya da bu kitapçığının sonunda yer alan gıda tablosuna bakabilirsiniz).
- 3** Sıcaklık ışığı sönene kadar bekleyin (yaklaşık 10 - 15 dakika sürer).
- 4** Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 8).
- 5** Kapağı açın (şek. 2).
- 6** Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın (şek. 9).
- 7** Sepeti yağa dikkatlice yerleştirin (şek. 10).
- 8** Kapağı kapatın.
- 9** Sepet sapı üzerindeki düğmeye basın ve sapı fritöze doğru katlayın (şek. 11).

Kızartma sırasında, doğru sıcaklığı korunması amacıyla ısıtma elemanının açılıp kapandığını göstermek için, sıcaklık ışığı yanıp sönebilir.

Zamanlayıcı (sadece HD6104)

- Zamanlayıcıyı, yemek pişirme zamanını ayarlamak gibi başka amaçlarla kullanabilirsiniz.

Zamanlayıcının ayarlanması

- 1** Kızartma süresini dakika cinsinden belirlemek için zaman ayarlama düğmesine basın (şek. 12).
- Kızartma süresini ayarlamanızdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
 - Zamanlayıcı geri sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.
 - Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.
- Not: Zaman ayar düğmesine '00' görünene kadar 2 saniye basarak (bu sırada zamanlayıcı yanıp söner), zaman ayarını silebilirsiniz.

Kızartma yaptıktan sonra

- 1 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 8).
- 2 Kapağı açın (şek. 2).
Sıcak buhara dikkat edin.
- 3 Sepeti fritözden çıkararak, yağı boşaltın.
- 4 Kızarttığınız yiyecekleri, yağ emici bir kağıt döşenmiş bir kaba koyun.
- 5 Kızartmanın keyfini çıkarın!

Yeni bir parti yiyecek kızartmadan önce sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyin.

- 6 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.
- Fritözünü sık kullanmıyorsanız, yağı boşaltarak sızdırmaz bir kaba boşaltmanızı ve buzdolabı gibi serin yerlerde saklamanızı öneririz.

Temizleme

Fritözünü temizlemeden ya da taşımadan önce en az 4 saat yağın soğuması için bekleyin.

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

Fritöz muhafazasını ya da zamanlayıcıyı kesinlikle suya sokmayın.

- 1 Kapağı açın (şek. 2).
- 2 Kapağı yukarı çekerek çıkartın (şek. 13).
- 3 Kızartma sepetini kaldırıp çıkartın (şek. 9).
- 4 Yağı boşaltın (şek. 14).

Ön Temizleme fonksiyonu

Bu cihazda Ön Temizleme fonksiyonu bulunmaktadır. Bu fonksiyon iç kabı sıcak su ile doldurup ısıtmanızı sağlar ve böylece temizlemeyi kolaylaştırır.

Bu fonksiyonu kullanmadan önce iç kaptaki yağı kalmadığından emin olun.

- 1 İç kabı, dörtte üçüne kadar soğuk su ile doldurun ve üzerine biraz bulaşık sıvısı ekleyin (şek. 15).
- 2 Fişi prize takınız.
- 3 Sıcaklık kontrolünü Ön Temizleme fonksiyonuna ayarlayın.
Su, kaynama noktasının biraz altında bir sıcaklığa ısıtılacaktır.
- 4 20-30 dakika sonra cihazın fişini çekin.
- 5 İç kaptaki suyu boşaltın ve aşağıda açıklanan şekilde temizleyin.


Cihazın temizliği

- 1 Kabı, kapağı ve kızartma sepetini sıcak su ve çok az bulaşık sıvısı kullanarak temizleyin, temiz suyla durulayın ve iyice kurutun.
Kapak ve kızartma sepeti bulaşık makinesinde de temizlenebilir.
 - 2 Fritözün muhafazasını bir miktar bulaşık sıvısı içeren nemli bir bezle ve /veya kağıt havlu ile silerek temizleyin.
- Zamanlayıcıyı nemli bez ile silin.

Saklama

- 1 Fritözü temizlemeden ya da taşımadan önce en az 4 saat yağın soğuması için bekleyin.
- 2 Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 3 Kabloyu, kablo bölmesine yerleştirin (şek. 16).
- 4 Fritözü sapından tutarak kaldırın ve saklayacağınız yere yerleştirin (şek. 17).

Kızartma ipuçları

- Hazırlama süreleri ve kızartma sıcaklıkları için, bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda yiyecek kızartmayın. Bu kitapçığın sonundaki gıda tablosuna başvurun (önerilen miktar  ile gösterilir).

İstenmeyen kokulardan kurtulma

Balık gibi bazı yiyecekler, kızartıldıklarında yağa istenmeyen kokular bırakırlar. Yağdaki bu istenmeyen kokuları gidermek için;

- 1 Yağı 160°C sıcaklığa ısıtın.
- 2 Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydanoz atın.
- 3 Kabarcıklar kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydanozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Ev yapımı patates kızartması

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

- 1 Sert patates kullanın ve çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın.

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır:

- Patatesleri kurulayın.

- 2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika , ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika. Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce soğumalarını bekleyin.

- 3 Kızartmanızın keyfini çıkarın!

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede çevre korumasına yardımcı olursunuz (şek. 18).

Zamanlayıcıyı atmadan önce, zamanlayıcının pilini (sadece HD6104) çıkartın.

- 1 Zamanlayıcının ön kısmını çıkartmak için küçük bir yassı uçlu tornavida kullanın (şek. 19).
- 2 Pili çıkartın. Pili normal ev çöpiye atmayın, resmi toplama noktalarına teslim edin.

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen Philips Web sitesini www.philips.com.tr adresinden ziyaret ediniz veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçiniz (dünya genelindeki telefon numaraları verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin.

Sorun giderme

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Seçtiğiniz sıcaklık çok düşük ve /veya yiyecekler yeterli süre kızarmamış.	Seçtiğiniz sıcaklık ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını gıda ambalajından ya da bu kitapçığın sonunda bulunan gıda tablosundan kontrol edin. Sıcaklığı doğru ayara getirin.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan gıda tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği bir seferde kızartmayın.
Fritöz çalışmıyor.	Termik emniyet kilidi etkinleşmiştir.	Sigortanın değiştirilmesi için Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi az miktarda bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapak iyi kapatılmamıştır.	Kapağın iyi kapatıldığından emin olun.
	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi az miktarda bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
Kızartma sırasında yağ fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat ediniz.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce gıdayı kurulayın ve kullanma talimatlarına uygun olarak kızartma yapın.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan gıda tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği bir seferde kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce gıdayı kurulayın.
	Kullandığınız yağ fritöz için uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	İç kabı temizleyin (bkz. 'Temizleme').

产品图示 (图一)

- A** 炸篮
- B** 盖子
- C** MIN (最小) 和 MAX (最大) 刻度
- D** 电线储藏格
- E** 电源线
- F** 集成式把手
- G** 分离式数码计时器 (仅限 HD6104 型)
- H** 温度控制旋钮
- I** 预清洁功能
- J** 温度指示灯
- K** 锅盖打开键
- L** 内锅
- M** 倒出装置

注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 如果电源线损坏，则必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心，或具有同等资格的专职人员更换，以免发生危险。
- 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 初次使用产品前，应将电炸锅的各个部件彻底清洁（见『清洁』一章）。向锅内放入油或油脂之前，确保所有部件已完全干透。
- 油炸时通过滤网会释放出热蒸汽。注意手和脸要与蒸汽保持一定的安全距离。在打开盖子时也要小心热蒸汽。
- 将电炸锅置于水平、平稳而且儿童接触不到的台面上。
- 不要将电源线悬挂在放置电炸锅的桌子或工作台的边缘上。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按本使用说明书进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦将不承担任何责任。
- 食品只能炸成金黄，而不能炸成黑色或褐色，并且应及时去除烧焦的残余物！不要用超过 175 摄氏度的温度炸淀粉类食品，特别是土豆和谷物食品（为了最大程度地减少丙烯酰胺）。

使用准备

- 1** 初次使用前请清洁本产品（见“清洁”一章）。
- 2** 打开盖子（图 2）。
- 3** 请参阅油/脂表以确定应向电炸锅内加多少油或油脂。（图 3）。
- 4** 向油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂，倒至 MIN（最小）和 MAX（最大）的刻度之间，合上锅盖。（图 4）。

在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。

油和油脂

切勿混合不同类型的油或油脂，切勿将新鲜的油或油脂加入用过的油或油脂中。

建议您用煎炸油或液体煎炸油脂，最好是植物油或富含不饱和和脂肪的油脂（例如亚油酸）。

因为油和油脂的有效成分消失得非常快，所以要定期更换油或油脂（10-12次之后）。

如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

固体油脂

可以使用固体煎炸油脂，但要特别小心，防止油脂飞溅及加热元件过热或损坏。

- 1** 如果想使用新的油脂块，应首先将其放在普通煎锅内用低温慢慢融化。
- 2** 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3** 可在室温下存放装有重新凝固的油脂的电炸锅。
- 4** 如果固体脂太凉，则当其熔化时会产生飞溅。可以用叉子在凝固的油脂上打一些孔，以防飞(图5)。

注意不要让叉子损坏内锅。

使用产品

- 1** 从电线存储格中取出电源线，然后将插头插入插座(图6)。
- 2** 温度指示灯亮起(图7)。
- 2** 将温度控制旋钮设定到所需温度(参考要煎炸的食物的包装袋或本使用说明书末尾的食物表格)。
- 3** 等待温度指示灯熄灭(这需要10到15分钟的时间)。
- 4** 打开炸篮把手(图8)。
- 5** 打开盖子(图2)。
- 6** 从炸锅中取出炸篮，将要煎炸的食物放入炸篮(图9)。
- 7** 小心地将炸篮放入油或油脂内(图10)。
- 8** 合上盖子。
- 9** 按下炸篮把手上的按钮，将把手折向电炸锅(图11)。

煎炸过程中，温度指示灯会时亮时灭，表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持正确的温度。

计时器（仅限 HD6104 型）

- ▶ 您也可以将计时器用于其它用途，如常规煮饭计时器。

设置计时器

- 1** 按下计时器按钮设置所需的煎炸时间（以分钟为单位）(图12)。
 - 设定煎炸时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
 - 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余煎炸时间。最后一分钟以秒为单位显示。
 - 当预设时间结束时发出声音信号，该声音信号会在10秒后重复。按下计时器按钮即可停止该声音信号。
- ▶ 注：按住计时器按钮2秒钟（此时计时器会闪烁）直到出现“00”后放开，即可清除计时器设置。

煎炸结束后

- 1 打开炸篮把手 (图 8)。
 - 2 打开盖子 (图 2)。
当心热蒸汽。
 - 3 从炸锅中取出炸篮，晃掉残留的油或油脂。
 - 4 将炸好的食物放在垫有能吸收油脂的纸的碗内。
 - 5 尽情享受您炸好的美食吧！
如果您还要炸另一批食物，请等到温度指示灯熄灭以后。
 - 6 使用后请拔掉产品插头。
- 如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或液体油脂，将它存放在密封良好的容器里，而且最好保存在冰箱或阴凉的地方。

清洁

清洁或移动电炸锅之前，先让油或油脂冷却至少 4 小时。

切勿用有腐蚀性的（液体）清洁剂或材料(如洗刷擦等)来清洗本产品。

切勿将电炸锅锅身或计时器浸入水中。

- 1 打开盖子 (图 2)。
- 2 向上拉盖子以将其取下 (图 13)。
- 3 将炸篮从电炸锅中提起 (图 9)。
- 4 倒出油或油脂 (图 14)。

预清洁功能

本产品具有预清洁功能，您可以用热水和洗涤剂浸泡内锅，以方便清洁。

在使用本功能之前，请确保内锅中的油或油脂已倒出。

- 1 将内锅装入四分之三的冷水和一些洗涤剂 (图 15)。
- 2 将插头插入插座。
- 3 将温度控制旋钮设定在预清洁功能位置。
内锅中的水将被加热到沸点以下的一个温度。
- 4 20-30 分钟之后拔出产品插头。
- 5 将内锅中的水倒出，按下述步骤清洁内锅。


清洁产品

- 1 用热水和适量洗涤剂清洗内锅、盖子和炸篮，再用清水将它们冲洗干净，然后让它们完全晾干。
盖子和炸篮也可放到洗碗机中清洗。
 - 2 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾擦净电炸锅外壳。
- 可用湿布清洁计时器。

存放

- 1 清洁或移动电炸锅之前，先让油或油脂冷却至少 4 小时。
- 2 将所有部件放回电炸锅，并盖好锅盖。
- 3 将电源线推回电线储藏格 (图 16)。
- 4 抓住电炸锅把手将电炸锅提起，然后将其存放好 (图 17)。

煎炸技巧

- 有关准备时间和油炸温度的概览，请参阅本使用说明书末尾的食物表格。
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变干。
- 一次不要炸太多食物。具体量请参见本使用说明书末尾的食物表格 (用  标示的为建议量)。

去除异味

某些食物 (尤其是鱼) 会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除异味的方法：

- 1 将油或油脂加热至 160 摄氏度。
- 2 放两片薄面包或一些西洋芹菜到油中。
- 3 等到再没有泡沫冒出时，用锅铲将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。此时的油或油脂就没有异味了。

自制炸薯条

按照下面的方法您便可以炸出美味松脆的炸薯条：

- 1 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。这样可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。
 - ▶ 将薯条彻底弄干。
- 2 将薯条炸两次：第一次在 160 摄氏度的温度下炸 4-6 分钟，第二次在 175 摄氏度的温度下炸 5-8 分钟。让薯条冷却后再炸第二次。
- 3 尽情享受您的美食吧！

环保

- ▶ 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 18)。

丢弃计时器之前，先把计时器的电池取出 (仅限 HD6123 型)。

- 1 使用小号平口螺丝刀将计时器的面板撬开 (图 19)。
- 1 取出电池。请勿将电池与普通生活垃圾一同丢弃，而应将其送到官方回收站。

保修与服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与贵国的飞利浦顾客服务中心联系 (您可以从全球保修卡中找到电话号码)。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

故障排除

问题	可能的原因	解决方案
炸出的食物不是金黄色和/或不酥脆。	选定的油温太低和/或炸制时间不够。	对照食品包装袋上的说明或本使用说明书末尾的附表，检查所选炸制温度和/或时间是否正确。将温度控制旋钮设至适当的温度上。
	炸篮里的食物太多。	一次不要炸超过本使用说明书末尾附表建议量的食物。
不能启动电炸锅。	启动了过热保护装置。	请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系，让其为您更换保险丝。
电炸锅发出一股很浓的异味。	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤剂的热水或洗碗机清洗盖子和滤网。
	油或油脂已经变质。	更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长其保鲜期。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同类型的油或油脂混合使用。
蒸汽从过滤网以外的地方溢出。	锅盖没有盖好。	检查锅盖是否盖好。
	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤剂的热水或洗碗机清洗盖子和滤网。
炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过 MAX（最大）刻度线。
	食物中的水分太多。	炸食物前先彻底晾干食物，并按照本使用说明书上的说明炸食物。
	炸篮里食物太多。	一次不要炸超过本使用说明书末尾附表建议量的食物。
炸制过程中油或油脂剧烈冒泡。	食物中的水分太多。	炸食物前先彻底晾干食物。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同类型的油或油脂混合使用。
	未正确清洗内锅。	清洗内锅（见“清洁”一章）。

一般說明 (圖1)

- A** 油炸籃
- B** 上蓋
- C** 'MIN' (最低) 及 'MAX' (最高) 刻度
- D** 電源線收納槽
- E** 電源線
- F** 整合式把手
- G** 分離式數位計時器 (僅限於HD6104)
- H** 溫度控制
- I** 預先清潔功能
- J** 溫度指示燈
- K** 上蓋開關鈕
- L** 內鍋
- M** 導油槽裝置

重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- 在連接油炸鍋的電源之前，請檢查機體所標示的電壓與本地電源電壓是否相同。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 如果電源線損壞，必須由飛利浦、飛利浦所授權服務中心、或同等資格人員更換，以避免產生危險。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權服務中心進行檢查或修護。不要嘗試自行修理，否則可能會受損及您的保固權益。
- 在首次使用油炸鍋前，請徹底清洗油炸鍋的各個組件(請參閱'清潔'單元)。要將食用油倒入油炸鍋之前，請確定所有組件都已完全乾燥。
- 油炸時，高溫的蒸氣會經由瀉油氣孔逸出。您的手及臉部應與高溫蒸氣保持安全的距離。在您掀開鍋蓋時，您也應小心不要被高溫蒸氣給燙傷。
- 請將本產品放置於水平、平整、穩固、且孩童無法接觸的表面上。
- 不要讓油炸鍋的電源線懸掛垂放在放置油炸鍋的桌子或流理台的邊緣。
- 本產品僅供家庭使用。若不正确使用或用於營業或半營業用途或未根據使用說明書使用，將會影響產品保固效力，且飛利浦對因此所造成的任何損害將不負任何責任。
- 將食物油炸到呈現金黃色(而不要油炸到呈現黑色或深咖啡色) 並取出焦黑的殘屑！不要以高於175°C 的溫度油炸含澱粉的食物，尤其是馬鈴薯及穀類製品(以減少丙烯胺(acrylamide) 的產生)。

準備使用

- 1** 使用前請先清洗本產品(請參閱'清潔'單元)。
- 2** 打開上蓋(圖 2)。
- 3** 請參閱食用油/油脂參考表來決定您該在油炸鍋中加入多少油脂(圖 3)。
- 4** 請在乾的油炸鍋中加入食用油、液態油炸油脂、或熔化的固態油脂到'MIN'(最低)與'MAX'(最高)刻度之間的位置並蓋上上蓋(圖 4)。

在您尚未在鍋內倒入油脂之前，請不要開啓電源。

食用油和油脂

不要混合不同種類的油品/油脂且絕對不可在用過的食用油/油脂中加入新鮮的食用油/油脂。

我們建議您使用油炸專用油或液態油脂，最好是蔬菜油或含不飽和脂肪（例如亞麻油酸）的油脂。

由於食用油/油脂的安定特性會快速變化，因此應定期更換所使用的食用油或油脂（每使用10-12次後）。

食用油或油脂在加熱時開始產生泡沫、有強烈的氣味、或顏色變暗和/或濃稠時，請更換食油或油脂。

固態脂肪

可以使用固態油脂，但使用固態油脂時必須格外注意，以免油脂噴濺並避免加熱元件過熱因而導致損壞。

- 1 如果您想要使用新的固體油脂，請在一般的鍋中以小火慢慢加熱融化。
- 2 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 3 倘若要將重新凝固的油脂儲存在鍋內，請將油炸鍋置於室溫狀態。
- 4 如果油脂溫度極低，在融化時它會開始噴濺。此時可用叉子在油脂上戳幾個孔來防止融化時油脂噴濺（圖 5）。
使用叉子時，請小心不要損壞內鍋。

使用本產品

- 1 將電源線從電源線收納槽完全拉出並將插頭插在電源插座上（圖 6）。
- 2 溫度指示燈亮起（圖 7）。
- 3 將溫度控制設定到所需的溫度（請參閱油炸食品包裝上或本手冊末尾的食材參考表）。
- 4 請等候溫度指示燈熄滅（需要約10到15分鐘）。
- 5 將油炸籃的把手翻出（圖 8）。
- 6 打開上蓋（圖 2）。
- 7 自油炸鍋拿出油炸籃，將要油炸的食物放在油炸籃中（圖 9）。
- 8 小心地將油炸籃置入食用油/油脂中（圖 10）。
- 9 關上上蓋。
- 9 按壓油炸籃把手上的按鈕並將把手折疊，緊貼並扣住油炸鍋（圖 11）。

在油炸過程中，溫度指示燈會反覆亮起、熄滅，表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。

計時器（僅限於HD6104）

- ▶ 您也可以使用用於其他用途的計時器，例如標準烹飪計時器。

設定計時器

- 1 按計時器上的按鈕來設定油炸時間（單位為分鐘）（圖 12）。
 - 設定好油炸時間幾秒鐘後，計時器會開始計時。
 - 計時器會開始倒數計時，剩下的時間會在螢幕上閃爍。最後一分鐘會以秒顯示。
 - 當設定時間到時，您會聽到一個聲音信號；10 秒後聲音信號會再度響起。您可以按下計時器按鈕讓聲音信號停止。
- ▶ 注意：您可以按住計時器按鈕約2秒鐘（在計時器閃爍的時候）直到出現'00'來清除計時器的設定。

油炸之後

- 1** 將油炸籃的把手翻出 (圖 8)。
- 2** 打開上蓋 (圖 2)。
請留意熱蒸氣。
- 3** 將油炸籃移離油槽以瀝掉多餘的油脂。
- 4** 請將炸好的食物放在鋪有吸油紙的碗內。
- 5** 現在您可以趁熱享受您的油炸美食了！

如果您還要油炸另一批食材，請等候溫度指示燈熄滅。

- 6** 本產品使用後記得要拔出插頭。
- ▶ 如果您沒有經常使用油炸鍋，建議您將食用油/液態油脂倒出並將其儲存在密封良好的容器內，最好存放在冰箱或陰涼的地方。

清理

在清洗或搬移油炸鍋之前，請先讓食用油/油脂冷卻至少4個小時。

不要使用任何有研磨性(液體)的清潔劑或材料(例如菜瓜布)來清潔油炸鍋。

不要將油炸鍋機體或計時器浸泡在水中。

- 1** 打開上蓋 (圖 2)。
- 2** 將上蓋向上拉來將它拆下 (圖 13)。
- 3** 將油炸籃從油炸鍋取出 (圖 9)。
- 4** 倒出食用油或油脂 (圖 14)。

PreClean預先清潔功能

本產品具備PreClean (預先清潔) 功能，您可以用熱水加洗碗精來浸泡內鍋使它更容易清洗。

在您使用這個功能之前，請確定已將內鍋中的食用油/油脂倒出。

- 1** 在內鍋注入冷水達四分之三容量處，加入少許清潔劑 (圖 15)。
- 2** 將插頭插入牆壁插座。
- 3** 將溫度控制開關設定到預先清潔功能。
水會被加熱到僅次於沸點的溫度。
- 4** 經過20-30分鐘後，請將電器電源切斷。
- 5** 將內鍋中的水倒出並依照下述的方法清洗。

清潔油炸鍋

- 1** 用熱水沾少許洗碗精來清洗內鍋、上蓋、及油炸籃，然後用清水洗淨並徹底晾乾。
上蓋及油炸籃也可以用洗碗機清洗。
 - 2** 請用濕布(沾少許洗碗精)及/或廚房紙巾來清潔油炸鍋機體外表。
- ▶ 您可以用濕布來清潔計時器。

貯藏

- 1 在清洗或搬移油炸鍋之前，請先讓食用油/油脂冷卻至少4個小時。
- 2 將所有組件裝回/裝到油炸鍋上並將上蓋蓋上。
- 3 將電源線收入電源線收納槽中（圖 16）。
- 4 請利用把手提起油炸鍋並將它收納（圖 17）。

油炸秘訣

- 關於油炸時間及油炸溫度的說明，請參閱本手冊末尾的食材參考表。
- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 不要一次油炸太過大量的食材。請參閱本手冊末尾的食材參考表（建議的量以☉表示）。

去除異味

某些食物（尤其是魚）會讓食油或油脂產生異味。若要去除食油或油脂中的異味：

- 1 將食油或油脂加熱到 160°C. 的溫度。
- 2 將兩塊薄片麵包或是少許西洋芹放入油中。
- 3 靜待到不再產生泡泡為止，然後使用杓子將麵包或西洋芹撈起。現在的食用油或油脂不再有異味。

自製薯條

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

- 1 使用新鮮的馬鈴薯並將它切條。用冷水沖洗馬鈴薯條。如此將可避免薯條在油炸時黏在一起。
 - ▶ 徹底乾燥這些薯條。
- 2 將薯條油炸兩次：第一次以攝氏160度的溫度油炸約4-6分鐘，第二次以攝氏175度的溫度油炸約5-8分鐘。
在進行第二次油炸前讓薯條先行冷卻。
- 3 現在您可以趁熱享受您的油炸美食了！

環境保護

- ▶ 在本產品報廢後，不要與一般家庭廢棄物一起丟棄，應將它交由正式的回收站回收。這有助於保護環境。（圖 18）。

在您報廢計時器之前，請先拆下計時器內的電池（僅限於HD6104）。

- 1 請使用小型平口螺絲起子來拆下計時器的前蓋（圖 19）。
- 2 拆下電池。請與將電池與一般的家庭廢棄物一起丟棄，將電池交由回收收集點處理。

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦位網站 www.philips.com，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
油炸的食物表面沒有金黃的色澤或不脆。	選擇的溫度過低和/或食物油炸的時間不夠長。	請查閱食品包裝上或本手冊最後的食材參考表，確定您所選擇的溫度及/或油炸時間是否適當。將溫度控制開關設定到適當的溫度。
	油炸籃中有太多食物。	一次的油炸量請不要超過本手冊末尾的食材參考表中所標示的量。
炸鍋沒有運作。	過熱安全斷電功能已啟動。	請將產品送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換保險絲。
油炸鍋產生很濃的怪味。	永久抗油的油濾氣孔被塞住了。	拆下上蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和油濾孔蓋，或放入洗碗機內清洗。
	食用油或油脂不再新鮮。	更換食用油或油脂。時常用細篩過濾食用油或油脂，讓新鮮度能保持較長久。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的炸油或液態炸油脂肪。不要混合不同種類的油或脂肪。
蒸氣從油濾氣孔以外的地方排出。	上蓋沒有正確關上。	檢查上蓋是否正確關上。
	永久抗油的油濾氣孔被塞住了。	拆下上蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和油濾孔蓋，或放入洗碗機內清洗。
油炸時，食用油或油脂噴濺到油炸鍋邊緣。	油炸鍋內有太多食用油或油脂。	請確定油炸鍋中的食用油/油脂沒有超過'MAX'(最高)刻度。
	食物含太多水分。	開始油炸食物之前先徹底乾燥食物，依照本使用說明油炸食物。
	油炸籃中有太多食物。	一次的油炸量請不可超過本手冊末尾的食材參考表中所標示的量。
油炸時，食油或油脂劇烈產生泡沫。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的炸油或液態炸油脂肪。不要混合不同種類的油或脂肪。
	內鍋沒有正確清理。	清洗內鍋(請參閱'清潔'單元)。

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 튀김 바구니
- B** 뚜껑
- C** 최소 기름량과 최대 기름량 표시인 'MIN'과 'MAX'
- D** 코드 보관함
- E** 코드
- F** 손잡이
- G** 분리형 디지털 타이머 (HD6104만 적용)
- H** 온도조절기
- I** 예비 세척 기능
- J** 온도 표시등
- K** 뚜껑 열림 버튼
- L** 내솔
- M** 기름 배출구

주의사항

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

- ▶ 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 해당 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 본 제품은 반드시 접지된 벽콘센트에 꽂으십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 위험방지를 위해 반드시 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 정품으로 교체하십시오.
- ▶ 제품의 검사나 수리가 필요한 경우 반드시 지정된 필립스 서비스센터로 문의하십시오. 자신이 직접 수리하지 마십시오. 이런 경우, 품질보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 튀김기를 처음 사용하기 전에 제품의 모든 부속품을 완벽하게 청소하십시오('청소'란 참조), 그리고 튀김기에 기름이나 패트를 넣기 전 모든 부속품이 건조되었는지 확인하십시오.
- ▶ 튀김 중에 수증기가 뚜껑에 있는 필터를 통하여 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 또한 뚜껑을 열 때 뜨거운 수증기가 나오므로 주의하십시오.
- ▶ 어린이들의 손이 닿지 않는 수평의 균일하고 안정적인 표면에 튀김기를 올려 놓으십시오.
- ▶ 전원 코드가 제품이 놓여진 테이블이나 조리대의 가장자리로 늘어뜨려지지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정용으로 사용하도록 만들어졌습니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 상업적 또는 일부 상업적인 용도로 사용한 경우 그리고 사용설명서의 지시에 따라 사용하지 않은 경우에는 제품의 품질보증을 받을 수 없으며 필립스는 이로 인한 어떠한 손해에 대해서도 법적 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 음식은 검거나 갈색이 아닌 노릇노릇해 질때까지만 튀기시고, 탄 튀김 찌꺼기는 제거하십시오. 녹말이 함유된 음식, 특히 감자와 곡류는 (아크릴아미드 발생을 최소화시키기 위해) 175°C 이상의 고온에서 튀기지 마십시오.

제품 사용 전 준비

- 1** 최초 사용 전에 제품을 청소하십시오 ('청소'란 참조).
- 2** 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
- 3** 튀김기에 넣을 기름이나 패트의 용량을 결정하시려면 기름/ 패트 도표를 참조하십시오 (그림 3).
- 4** 건조한 튀김기에 기름, 튀김용 액상 패트 또는 녹인 고형 패트를 'MIN'와 'MAX' 사이까지 채우신 다음 뚜껑을 닫으십시오 (그림 4).

반드시 기름이나 패트를 채운 다음 제품의 전원스위치를 켜십시오.

기름 및 패트

절대 다른 유형의 기름이나 패트를 섞지마시고, 절대 사용하던 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 첨가하지 마십시오.

튀김용 기름이나 튀김용 액상 패트를 사용하시는 것이 좋으며, 특히 불포화 지방이 많은 식물성 기름이나 식물성 패트가 좋습니다 (예: 리놀산).

기름이나 패트의 유익한 효능은 다소 빨리 사라지므로, 기름이나 패트는 정기적으로 교체하셔야합니다 (10-12회 사용 후).

기름이나 패트 가열시 거품이 발생하거나, 강한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환해 주십시오.

고형 패트

고형 패트도 사용하실 수 있지만, 이런 경우 패트가 튀거나 전열선의 과열이나 손상을 방지하기 위해 보다 세심한 주의가 필요합니다.

- 1 새 고형 패트를 사용하실 경우, 일반 팬에서 약한 불로 천천히 녹이십시오.
 - 2 녹은 패트를 조심스럽게 튀김기에 부으십시오.
 - 3 튀김기는 다시 고체화된 패트가 담긴 상태로 상온에 보관하십시오.
 - 4 패트가 너무 차가워지면, 녹일 때 주변으로 튀 수 있습니다. 이런 경우를 방지하기 위해 다시 고체화된 패트에 포크로 구멍을 내십시오 (그림 5).
- 포크에 내부 용기가 손상되지 않도록 주의하십시오.

제품 사용

- 1 코드 보관함에서 코드를 뺀 다음 플러그를 벽콘센트에 꽂으십시오 (그림 6).
- 2 온도 표시등이 켜집니다 (그림 7).
- 3 온도조절기를 이용하여 원하는 온도를 설정하십시오 (튀기려는 음식의 포장지나 본 설명서 끝의 음식 도표 참조).
- 4 온도 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오 (10-15분이 걸립니다).
- 5 튀김 바구니의 손잡이를 펴십시오 (그림 8).
- 6 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
- 7 튀김기에서 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오 (그림 9).
- 8 바구니를 조심스럽게 기름이나 패트에 넣으십시오 (그림 10).
- 9 뚜껑을 닫으십시오.
- 10 바구니의 손잡이에 있는 버튼을 누른 다음 튀김기쪽으로 손잡이를 접으십시오 (그림 11).

튀김 중에는 온도 표시등이 수시로 켜졌다 꺼져서 열선이 올바른 온도를 유지하기 위해 켜졌다 꺼지고 있음을 알려줍니다.

타이머 (HD6104만 적용)

- ▶ 타이머는 일반적인 요리용 타이머 등의 다른 목적으로도 사용하실 수 있습니다.

타이머 설정

- 1 타이머 버튼을 눌러 튀김 시간을 분 단위로 설정하십시오 (그림 12).
 - 튀김 시간을 설정하고 몇 초가 지나면 타이머의 시간이 줄어들기 시작합니다.
 - 타이머의 시간이 줄어들면서 남은 시간이 표시창에 깜박거립니다. 마지막 1분은 초 단위로 표시됩니다.
 - 미리 설정한 튀김 시간이 경과하면 신호음이 울립니다. 10초가 지나면 신호음이 한 번 더 울립니다. 타이머 버튼을 누르면 신호음을 중단시킬 수 있습니다.
- ▶ 주의 : '00'이 나타날 때까지 타이머를 2초간 누르고 있으면 (타이머가 깜빡일 때) 타이머에 설정된 시간을 지울 수 있습니다.

튀김 후

- 1 튀김 바구니의 손잡이를 펴십시오 (그림 8).
- 2 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
뜨거운 수증기를 조심하십시오.
- 3 튀김기에서 바구니를 뺀 다음 여분의 기름이나 패트를 흔들어서 떨어내십시오.
- 4 튀긴 음식을 기름흡수용지를 깔 그릇에 부으십시오.
- 5 튀긴 음식을 맛있게 드십시오!

다음 분량을 튀기시려면, 온도 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오.

- 6 제품 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.
- ▶ 튀김기를 정기적으로 사용하지 않는 경우에는 기름이나 액상 패트를 별도 용기에 부어 뚜껑을 잘 닫은 다음 냉장고나 시원한 장소에 두시는 것이 좋습니다.

청소

기름이나 패트를 4시간 이상 식힌 다음 튀김기를 청소하거나 이동시키십시오.

제품을 청소할 경우에는 (액상) 연마제 또는 연마성 물질 (예: 수세미) 등을 사용하지 마십시오.

튀김기의 본체나 타이머는 절대 물에 담그지 마십시오.

- 1 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
- 2 뚜껑을 위로 잡아 당겨 빼십시오 (그림 13).
- 3 튀김 바구니를 튀김기에서 들어올리십시오 (그림 9).
- 4 기름이나 패트를 따라내십시오 (그림 14).

예비 세척 기능

이 제품에는 보다 간편한 청소를 위해 내솜을 뜨거운 물이나 액상 세제로 불릴 수 있는 예비 세척 기능이 장착되어 있습니다.

이 기능을 사용하기 전에 내솜에서 기름이나 패트를 제거한 상태인지 확인하십시오.

- 1 내솜의 3/4 정도까지 차가운 물을 부은 다음 액상 세제를 넣으십시오 (그림 15).
- 2 전원 플러그를 벽콘센트에 끼우십시오.

- 3 온도조절기를 예비 세척 기능쪽으로 돌리십시오.
물이 끓는 점 바로 아래까지 가열됩니다.
- 4 20-30분 후에 제품의 전원플러그를 뽑으십시오.
- 5 내술의 물을 비운 다음 아래와 같은 방법으로 청소하십시오.

제품 청소

- 1 내술과 뚜껑, 튀김 바구니는 뜨거운 물과 소량의 액상 세제를 이용하여 씻고 깨끗한 물로 행군 다음 완벽하게 건조시키십시오.
뚜껑과 튀김 바구니는 식기세척기로도 씻을 수 있습니다.
- 2 튀김기의 본체는 젖은 행주 (소량의 액상 세제와 함께) 또는 키친 타올로 닦으십시오.
- ▶ 타이머는 젖은 행주로 닦으십시오.

보관

- 1 기름이나 패트를 4시간 이상 식힌 다음 튀김기를 청소하거나 이동시키십시오.
- 2 모든 부속품을 튀김기 안에 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 3 코드를 코드 보관함에 밀어넣으십시오 (그림 16).
- 4 손잡이를 이용하여 튀김기를 들어올린 다음 보관하십시오 (그림 17).

튀김 도움말

- 튀김 시간과 온도는 이 설명서 끝의 음식 도표를 참조하십시오.
- 튀김용 음식을 조심스럽게 흔들어 얼음과 물기를 최대한 털어낸 다음 적절히 마를 때까지 가볍게 두드리듯 닦으십시오.
- 너무 많은 양을 한꺼번에 튀기지 마십시오. 이 설명서의 끝에 있는 음식 도표를 참조하십시오 (권장량은 8 단위로 표시되어 있습니다).

원하지 않는 음식 냄새 제거

생선과 같은 특정한 종류의 음식은 기름이나 패트에서 불쾌한 냄새를 남깁니다. 다음과 같은 방법으로 기름이나 패트의 냄새를 중화시키십시오.

- 1 기름 또는 패트를 160°C로 가열하십시오.
- 2 얇게 자른 빵 두조각 또는 파슬리 몇 가지를 기름에 넣으십시오.
- 3 거품이 사라질 때까지 기다렸다가 국자로 튀김기에서 빵 조각 또는 파슬리를 건져 내십시오.
기름 또는 패트 냄새가 다시 정상으로 돌아올 것입니다.

집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 보다 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

- 1 단단한 통감자를 막대 모양으로 자른 다음 찬물로 행구십시오.
이렇게 하면 튀기는 동안 서로 달라붙는 것을 방지해줍니다.
▶ 감자를 완전히 말리십시오.
- 2 감자를 2번 튀기십시오. 첫번째는 160°C 에서 4-6분 동안, 두번째는 175°C 에서 5~8분 동안 튀기십시오.
첫번째 튀긴 감자가 식은 다음 2번째 튀김을 하십시오.
- 3 맛있게 드십시오!

환경

- ▶ 제품의 수명이 다하여 폐기하실 경우, 일반 생활 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이러한 방법으로 환경보호에 동참할 수 있습니다 (그림 18).

타이머를 폐기하기 전에 타이머 (HD6104만 적용) 속에 있는 배터리를 제거하십시오.

- 1 작은 일자 드라이버로 타이머의 전면을 분리하십시오 (그림 19).
- 2 배터리를 빼십시오. 배터리는 일반 생활 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정된 수거 장소에 버리십시오.

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. * (주)필립스 전자: (02)709-1200 * 고객센터: (080)600-6600 (수신자부담) * 제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다. (예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산, 0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.
(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

문제해결

문제점	원인	해결책
튀겨진 음식이 노릇노릇하지 않거나 바삭거리지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않습니다.	튀김 온도와 시간이 적절한지 음식의 포장지나 이 설명서 끝 부분의 음식 도표를 확인하십시오. 온도조절기를 올바른 온도로 설정하십시오.
	바구니에 음식을 너무 많이 담았습니다.	절대 이 설명서 끝 부분의 음식 도표에 지시된 분량 이상을 한 번에 튀기지 마십시오.
튀김기가 작동하지 않습니다.	안전을 위한 열선 절단 기능이 작동되었습니다.	제품 구매처나 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에서 퓨즈를 교체받으십시오.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	영구필터가 포화된 상태입니다.	뚜껑을 분리한 다음 뜨거운 물과 소량의 액상 세제 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	기름 또는 패트가 신선하지 않습니다.	기름 또는 패트를 교체하십시오. 정기적으로 기름이나 패트를 체로 거르면 보다 오랫동안 신선하게 유지할 수 있습니다.
	사용한 기름이나 패트의 유형이 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 액상 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 빠져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	영구필터가 포화된 상태입니다.	뚜껑을 분리한 다음 뜨거운 물과 소량의 액상 세제 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
튀김 중에 튀김기 위로 기름이나 패트가 흘러 넘칩니다.	튀김기에 너무 많은 양의 기름이나 패트가 들었습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 'MAX' 표시를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀김 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀김을 시작하기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	절대 이 설명서 끝 부분의 음식 도표에 지시된 분량 이상을 한 번에 튀기지 마십시오.
튀김 중에 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀김 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트의 종류가 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 액상 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
	내솥이 제대로 닦이지 않았습니다.	내솥을 닦으십시오 ('청소'란 참조).

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المغلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	افحصي غلاف المأكولات أو جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب اذا كانت درجة الحرارة و/أو الوقت المتطلب للتحضير الذي قمت باختياره صحيحا. اضبطي مفتاح درجة الحرارة الى درجة الحرارة الصحيحة.
ان القلاية لا تعمل.	هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي في آن واحد كميات تتجاوز الكمية المذكورة في جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب.
تصدر المغلاة رائحة قوية كريهة.	تم تشغيل نظام التوقف الحراري للسلامة.	اتصلي بوكيل فيليبس أو بمركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الفلتر الحراري.
الزيت أو الدهن ليس طازجا.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	انزعى الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجا لمدة أطول.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	تأكدى ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المغلاة أثناء القلي.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	انزعى الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المغلاة.	تأكدى بأن لا يتجاوز الزيت أو الدهن داخل القلاية اشارة MAX.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	لا تقومي بقلي كميات في آن واحد تتجاوز الكمية المذكورة في جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل أن تقليها.
لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
		قومي بتنظيف الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة فالتنظيف).

٣ انتظري الى أن تنتهي الفقاعات ثم ازيلي الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة. سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البطاطا المقلية المحضرة في المنزل

سوف تحصلين على أطيب بطاطا مقلية وأكثرها قرمشة بهذه الطريقة:

١ استخدمي بطاطا قاسية وقومي بتقطيعها الى أصابع. اشطفي أصابع البطاطا بالماء البارد. ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.
◀ جففي أصابع البطاطا جيدا.

٢ اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق بدرجة حرارة ١٦٠ °C مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة ١٧٥ °C مئوية. دعي البطاطا المقلية تبرد قبل قليها للمرة الثانية.

٣ استمتعي بطعامك!

البيئة

لا ترمي الجهاز مع نفايات المنزل العادية عند انتهاء عمره بل قومي بتسليمه الى مركز تسليم رسمي لاعادة استخدامه. بذلك تكوني قد ساعدت على الحفاظ على البيئة (رسم ١٨).

انزعبي بطارية المؤقت الزمني (فقط طراز HD6104) قبل التخلص من المؤقت الزمني.

١ استعلمي مفك براغي مسطح صغير لنزع مقدمة المؤقت الزمني (رسم ١٩).

٢ انزعبي البطارية. لا ترميها في نفايات المنزل بل قومي بتسليمها الى مركز تسليم رسمي.

الضمان والخدمة

إذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). إذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

إن الجهاز مزودا بوظيفة التنظيف المسبق التي توفر لك امكانية غمر الوعاء الداخلي بالماء الساخن وبعض سائل الصابون لسهولة التنظيف. تأكدى من ازالة الزيت أو الدهن من الوعاء الداخلي قبل استخدام هذه الوظيفة.

١ أملاي الوعاء الداخلي بماء بارد الى ثلاثة أباغ سعتة وأضيفي بعض سائل الصابون (رسم ١٥).

٢ أوصلي المقيس في قابس الحانط.

٣ اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة على وضع وظيفة التنظيف المسبق. سوف يتم تسخين الماء الى درجة حرارة أدنى بقليل من درجة الغليان.

٤ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد ٢٠ أو ٣٠ دقيقة.

٥ اسكبي الماء من الوعاء الداخلي وقومي بتنظيفه كما هو موصوفا أدناه.

تنظيف الجهاز

١ قومي بتنظيف الوعاء والغطاء وسله القلي بالماء الساخن وبعض سائل الصابون ثم اشطفيهم بماء نظيف وجففيهم جيدا. يمكن أيضا تنظيف الغطاء و سله القلي في غسالة الصحون.

٢ قومي بتنظيف الغطاء الخارج للقلابة بواسطة قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل الصابون و/أو ورق مطبخي.

يمكنك تنظيف المؤقت الزمني بواسطة قطعة قماش مبللة.

التخزين

١ دعي الزيت أو الدهن يبرد لمدة ٤ ساعات على الأقل قبل تنظيف أو تحريك القلاية.

٢ أعيدي جميع القطع الى المقلاة وأغلقي الغطاء.

٣ ادفعي السلك الكهربائي الى مخزن السلك الكهربائي (رسم ١٦).

٤ ارفعي القلاية بواسطة مقابضها وقومي بتخزينها (رسم ١٧).

نصائح القلي

- لمعرفة أوقات التحضير و درجات حرارة القلي، انظري الى جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب.
- أزيلني بحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلي كميات كبيرة في آن واحد. استشيرني جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب (الكمية التي ينصح بها مشار اليها باشارة ⊗).

التخلص من الروائح الكريهة

بعض المأكولات وبالأخص السمك يمكن أن تعطي الزيت أو الدهن رائحة كريهة. لتعديل مذاق الزيت أو الدهن:

١ سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ١٦٠ C° درجة مئوية.

٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.

مؤقت زمني (فقط طراز HD6104)

يمكنك أيضا استخدام المؤقت الزمني لأغراض أخرى كمؤقت زمني للطهي العادي.

تشغيل جهاز التوقيت

- ١ قومي بالضغط على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت القلي بالدقائق (رسم ١٢).
- بعد بضعة ثوان من تحديد وقت القلي، يبدأ المؤقت الزمني بالعد التنازلي.
- بينما يقوم المؤقت الزمني بالعد التنازلي، يقوم الوقت المتبقي بالوميض على الشاشة. تظهر الدقيقة الأخيرة بالثوان.
- عند انتهاء الوقت المحدد، ستسمعين مؤشرا صوتيا. يعاد هذا المؤشر الصوتي بعد عشرة ثوان. بإمكانك توقيف هاذ المؤشر الصوتي من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقيت.
- ملاحظة: يمكنك امحاء الوقت المضبوط على المؤقت الزمني من خلال الضغط على مفتاح المؤقت الزمني لمدة ثانيتين (في اللحظة التي يومض بها المؤقت الزمني) الى أن يظهر رمز 00.

بعد عملية القلي

- ١ اطوي ماسكة السلة (رسم ٨).
- ٢ افتحي الغطاء (رسم ٢).
- احذري الدخان الحار.
- ٣ انزعي سلة القلي من القلاية ورجيها للتخلص من الزيت أو الدهن الزائد.
- ٤ ضعي الأطعمة المقلية في وعاء يحتوي على ورق ممتص للدهون.
- ٥ استمتعي بمأكولاتك المقلية!
- إذا أردت قلي رزمة أخرى من المأكولات، انتظري الى أن ينطفئ المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.
- ٦ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.
- إذا كنت لا تستخدمين القلاية بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة الاغلاق، ويفضل داخل الثلاجة في مكان بارد.

التنظيف

دعي الزيت أو الدهن يبرد لمدة ٤ ساعات على الأقل قبل تنظيف أو تحريك القلاية.

لا تستخدمى مواد تنظيف كاشطة (سائلة) لتنظيف الجهاز.

لا تغمري غطاء القلاية الخارجي أو المؤقت الزمني داخل الماء.

١ افتحي الغطاء (رسم ٢).

٢ انزعي الغطاء من خلال سحبه الى الأعلى (رسم ١٣).

٣ ارفعي سلة القلي الى خارج القلاية (رسم ٩).

٤ اسكبي الزيت أو الدهن (رسم ١٤).

لا تمزجي ابدأ أصناف الزيوت أو الدهون ولا تضيفي زيتا جديدا أو دهنا جديدا فوق زيتا أو دهنا مستخدما.

ننصحك باستعمال زيت القلي أو سمن القلي السائل ويفضل استعمال الزيت النباتي أو السمن النباتي الغني بالسمن الغير مشبع.

كون الزيت والدهن يفقدان خصائصهما المفضلة بسرعة، يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بانتظام (بعد ١٠ مرات أو ١٢ مرة من استخدامه).

قومي بتغيير الزيت أو الدهن دوما اذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه، أو اذا كانت لديه رائحة قوية أو مذاق قوي أو اذا تحول الى لون داكن.

دهن جامد

من الممكن استخدام دهن القلي الجامد، ولكن في هذه الحالة يجب توخي الحذر الاضافي لتجنب تطاير الدهن أو اكتساب أداة التسخين لحرارة اضافية أو تلفها.

١ اذا أردت استعمال مكعبات سمن جديدة، قومي بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

٢ اسكبي الدهن المذوب بحذر في المقلاة.

٣ قومي بتخزين المقلاة مع السمن بداخلها في غرفة ذات درجة حرارة معتدلة.

٤ اذا أصبح الدهن باردا، من المحتمل أن يبدأ بالتطاير والتناثر عند نوبانه. قومي بحدوث ثقب في الدهن المجمد بواسطة شوكة لتجنب ذلك. (رسم ٥)

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

١ اسحبي السلك الكهربائي من مخزنه و ضعي المقبس الكهربائي في قابس الحائط (رسم ٦).

٢ سوف يضيء المؤشر الضوئي للحرارة (رسم ٧).

٣ اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الى درجة الحرارة المطلوبة (انظري الى غلاف الأغذية المراد قليها أو الى جدول المأكولات في نهاية هذا الكتيب).

٤ انتظري الى أن ينطفئ المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة (يستغرق ذلك ١٠ الى ١٥ دقيقة)

٥ اثني مقبض سلة القلي الى الخارج (رسم ٨).

٦ افتحي الغطاء (رسم ٩).

٧ انزعي السلة من المقلاة و ضعي المأكولات المراد قليها في السلة (رسم ١٠).

٨ ضعي السلة بعناية وحرص داخل الزيت أو الدهن (رسم ١٠).

٩ أغلق الغطاء.

١٠ اضغطي المفتاح على مقبض السلة واثني المقبض بعكس اتجاه القلاية (رسم ١١).

أثناء القلي، سوف يضيء و ينطفئ المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة من وقت الى آخر مشيرا بأن العنصر الحراري قد تم تشغيله و إيقافه للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

وصف عام (رسم ١)

- A سلة القلي
- B غطاء
- C مؤشرات MAX و MIN
- D مخزن تخزين السلك الكهربائي
- E السلك الكهربائي
- F مقابض
- G مؤقت زمني رقمي منفصل
- H مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
- I وظيفة التنظيف المسبق
- J مؤشر ضوئي لدرجة الحرارة
- K مفتاح تحرير الغطاء
- L وعاء داخلي
- M نظام سهولة السكب

مهم جدا

اقرأ هذه الارشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- تأكدتي أن يكون التيار الكهربائي المشار اليه على الجهاز ملائم للتيار الكهربائي المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرض.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين و ذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- دوما أعيدي الجهاز الى مركز خدمة مؤهل من فيليبس لفحصه أو تصليحه. لا تحاولي تصليحه بنفسك والا سوف تصبح الضمانة العالمية لاغية.
- قومي بتنظيف الأجزاء المنفصلة للقلاية تنظيفا جيدا قبل استعمال الجهاز لأول مرة (انظري الى فقرة فالتنظيف). تأكدي بأن جميع القطع قد جفت تماما قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- أثناء عملية القلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفلتر. أبعدي وجهك ويدك عن البخار. يجب ايضا أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومسطح وأقفي وبعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من الطاولة أو السطح حيث يتواجد الجهاز عليه.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لارشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلّي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة! لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفلوكس على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية °C (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

التحضير للاستخدام

- ١ قومي بتنظيف الجهاز قبل الاستعمال الأول (انظري الى فقرة فالتنظيف).
- ٢ افتحي الغطاء (رسم ٢).
- ٣ استشيري جدول الزيت/الدهن لتقريري الكمية الزيت/الدهن التي يجب وضعها في القلاية (رسم ٣).
- ٤ املاي القلاية الجافة بالزيت أو دهن القلي السائل أو الدهن الجامد المذوب الى مستوى بين مؤشرا MIN و MAX وأغلقي الغطاء (رسم ٤).

لا تقومي بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو بالدهن.

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم فیلیپس مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

عیب یابی

مشکل	علت ممکن	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ای نمی باشد و/یا ماده غذایی بدت کافی سرخ نشده است.	درجه حرارت انتخاب شده بسیار پائین است و/یا ماده غذایی بدت کافی سرخ نشده است.	بسته بندی ماده غذایی یا جدول انتهای این کتابچه را بررسی کنید تا متوجه شوید که آیا درجه حرارت انتخاب شده صحیح می باشد یا نه. کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت صحیح تنظیم کنید.
ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهای این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	
سرخ کن کار نمی کند.	سیستم قطع برق ایمنی حرارتی فعال شده است.	به فروشنده لوازم فیلیپس یا مرکز تعمیر تایید شده توسط فیلیپس برای تعویض فیوز مراجعه کنید.
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
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.	
درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	بررسی کنید که درب دستگاه درست بسته شده باشد.	
فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.	
روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از علامت "MAX" فراتر نرفته باشد.	
ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از شروع سرخ کردن کاملاً خشک کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای استفاده از دستگاه سرخ نمایید.	
ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهای این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	
ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک 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.	
ظرف داخلی بطور صحیح تمیز نشده است.	کاسه داخلی را تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن مراجعه کنید").	

۲. محفظه دستگاه را با يك تکه پارچه مرطوب و/یا دستمال كاغذ آشپزخانه تمیز كنید (با مقداری مایع ظرف شویی).

می توانید تایمر را با يك پارچه نمدار تمیز كنید.

نخیره کردن


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

۲. کلیه قطعات را در سرخ کن قرار داده و درب آن را ببندید.

۳. سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید (شکل ۱۶).

۴. سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند كنید (شکل ۱۷).

نكاتی در مورد سرخ کردن

- برای خلاصه ایی از زمان های پخت و درجه حرارت های سرخ کردن، به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه كنید.
- با دقت تا سرحد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشک شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه کنید (مقادیر توصیه شده با  مشخص شده اند).

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 كنید.

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 يك كاردک از سرخ کن خارج كنید. روغن یا چربی دوباره طعم طبیعی خود را بدست می آورد.

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

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

۱. از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد كنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید.

این عمل از چسبیدن آنها در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

◀ قطعات خرد شده را کاملاً خشک كنید.

۲. سیب زمینی ها را دوبار سرخ كنید. 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. از غذای خود لذت ببرید!

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می كنید (شکل ۱۸).

قبل از دور انداختن تایمر فقط مدل HD6140 باتری را خارج كنید.

۱. از يك پیچ گوشتی سر تخت كوچك برای جدا کردن قاب تایمر استفاده كنید (شکل ۱۹).

۲. باتری را خارج كنید. باتری را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه پاک کنید (هنگامی که تایمر چشمک می زند) تا 00" ظاهر شود.

بعد از سرخ کردن

۱ دستگیره سبد را تا کنید (شکل ۸).

۲ درب دستگاه را بردارید (شکل ۲).

مراقب بخار داغ باشید.

۳ سبد را از سرخ کن خارج کنید و روغن یا چربی اضافه را با تکان دادن سبد بگیرید.

۴ غذای سرخ شده را در کاسه ای که دارای کاغذ جذب کننده روغن است قرار دهید.

۵ از غذای سرخ شده لذت ببرید!

اگر نمی خواهید مواد دیگری را سرخ کنید، صبر کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شده باشد.

۶ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

چنانچه از سرخ کن بطور مرتب استفاده نمی کنید، توصیه می شود که روغن درون آن را تخلیه کنید و آن را در ظروف در بسته نگهداری ننمائید، ترجیحاً در یخچال یا محلی خنک.

تمیز کردن

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

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

هرگز دستگاه سرخ کن یا تایمر را در آب فرو نبرید.

۱ درب دستگاه را بردارید (شکل ۲).

۲ درب را با کشیدن بطرف بالا باز کنید (شکل ۱۳).

۳ سبد سرخ کن را از سرخ کن بیرون آورید (شکل ۹).

۴ روغن یا چربی را بیرون بریزید (شکل ۱۴).

عملکرد eCleanPr (تمیز کردن اولیه)

این دستگاه مجهز به عملکرد تمیز کردن اولیه است که امکان غوطه ور کردن کاسه داخلی در آب داغ و مایع ظرف شویی را برای آسانتر تمیز کردن کاسه را در اختیارتان قرار می دهد.

پیش از استفاده از این عملکرد مطمئن شوید که روغن یا چربی از کاسه داخلی پاک شده است.

۱ کاسه داخلی را تا سه چهارم ظرفیت آن از آب سرد همراه با مقداری مایع ظرف شویی پر کنید (شکل ۱۵).

۲ دو شاخه را در پرز قرار دهید.

۳ کنترل درجه حرارت را روی عملکرد eCleanPr تنظیم کنید.

آب تا درجه حرارت زیر نقطه جوش جوشانده خواهد شد.

۴ دستگاه را بعد از ۳۰-۲۰ دقیقه از برق جدا کنید.

۵ آب را از کاسه داخلی بیرون بریزید و آن را همانطور که در پایین شرح داده شده است تمیز کنید.

تمیز کردن دستگاه

۱ دستگاه، درب و سبد سرخ کردن را با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی تمیز کرده، آنان را با آب تازه شسته و سپس کاملاً خشک کنید.

درب و سبد سرخ کن را هم می توان در ماشین ظرف شویی تمیز کرد.

توصیه می‌کنیم که از روغن سرخ کردن یا روغن سرخ کردن مایع، ترجیحاً روغن گیاهی یا چربی که به لحاظ روغنهای اشباع نشده غنی باشد استفاده کنید(مثال، اسید لینولئیک).

چون روغن و چربی خواص مفید خود را نسبتاً سریع از دست می‌دهند، می‌بایست روغن یا چربی دستگاه را مرتباً تعویض کرد (بعد از ۱۰ یا ۱۲ بار).

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 نمایید.

روغن جامد

می‌توانید از روغنهای جامد استفاده کنید، اما در این صورت باید احتیاط بیشتری بعمل آورد تا از پاشیده شدن روغن و داغ شدن بیش از حد المنتهای گرما زا یا صدمه دیدن آنان جلوگیری بعمل آید.

۱ اگر می‌خواهید از قطعات روغن جدید استفاده کنید، آنان را روی حرارت ملایم در یک ماهیتابه معمولی آب کنید.

۲ روغن آب شده را با دقت در درون 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

۱ سیم را از قسمت نگهداری سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۶).

چراغ درجه حرارت روشن می‌شود (شکل ۷).

۲ کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید (به بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود یا به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه کنید).

۳ سبب کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شود (این کار ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بطول می‌انجامد).

۴ دستگیره سبب سرخ کردن را تا کنید (شکل ۸).

۵ درب دستگاه را بردارید (شکل ۲).

۶ سبب را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبب قرار دهید (شکل ۹).

۷ با دقت سبب را درون روغن یا چربی قرار دهید (شکل ۱۰).

۸ درب دستگاه را ببندید.

۹ دکمه روی دسته سبب را فشار داده و دستگیره را برخلاف جهت سرخ کن تا کنید (شکل ۱۱).

در حین سرخ کردن، چراغ درجه حرارت گاه‌گاه روشن و خاموش می‌شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می‌شود.

تایمر (فقط مدل HD6113)

می‌توانید از تایمر برای موارد دیگر هم استفاده کنید مثلاً به عنوان تایمر پخت معمولی.

تنظیم کردن تایمر

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید (شکل ۱۲).

- چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می‌کند.

- درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می‌شود.

- هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۱۰ ثانیه صدای سیگنال تکرار خواهد شد. می‌توانید صدای سیگنال را با فشار دادن دکمه تایمر متوقف کنید.

- A سبد سرخ کردن
- B درب
- C نشانگرهای "MAX" و "MIN"
- D محفظه نگهداری سیم برق
- E سیم برق
- F دستگیره های یکپارچه
- G تایمر دیجیتال مجزا (فقط مدل HD6104)
- H کنترل درجه حرارت
- I عملکرد PreClean
- J چراغ درجه حرارت
- K دکمه آزاد کردن درب
- L کاسه داخلی
- M بخش بیرون ریختن

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

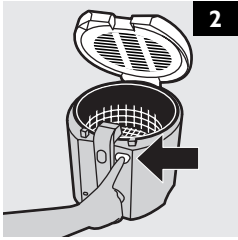
- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- همیشه دستگاه را به مرکز سرویس مورد تایید فیلیپس برای بازدید و تعمیر ببرید. سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید. در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- قبل از اولین استفاده، قسمتهای مختلف سرخ کن را کاملاً تمیز کنید (به فصل زمیز کردنس مراجعه کنید). قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند.
- د رحن سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین همیشه مواظب بخار داغ در هنگام برداشتن درب سرخ کن باشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، صاف و ثابت دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- نگارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بخواهی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای استفاده از دستگاه قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت فیلیپس هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- 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 ناساخته دار خصوصاً سیب زمینی و محصولات غلاتی را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن تولید آکریلامید).



آماده ساختن دستگاه برای استفاده

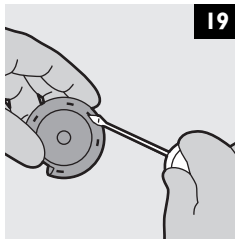
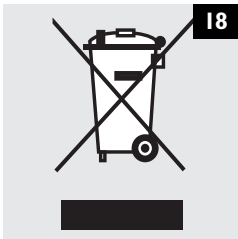
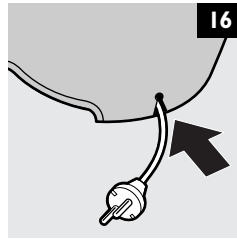
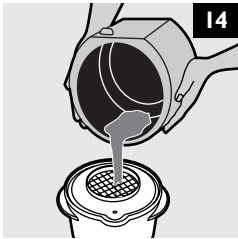
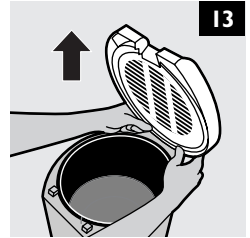
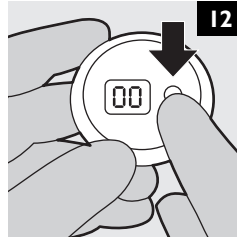
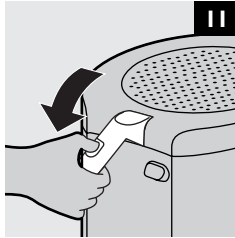
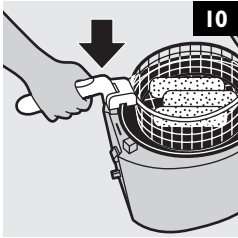
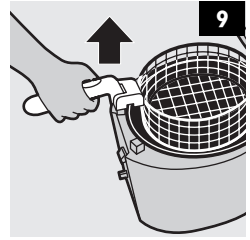
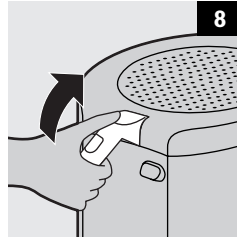
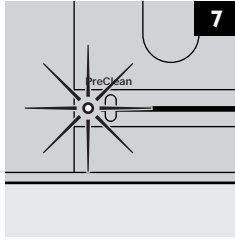
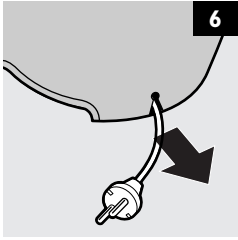
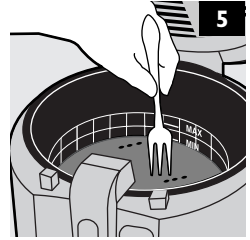
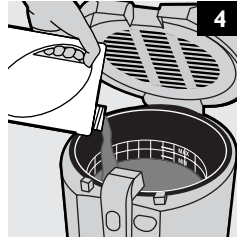
- ۱ دستگاه را قبل از اولین استفاده تمیز کنید (به فصل تمیز کردن مراجعه کنید).
 - ۲ درب دستگاه را بردارید (شکل ۲).
 - ۳ به جدول روغن/چربی مراجعه کنید تا مقدار روغن یا چربی که باید در سرخ کن بریزید را تعیین کنید (شکل ۳).
 - ۴ سرخ کن خشک را تا سطحی بین نشانگر های "MIN" و "MAX" ز روغن، چربی سرخ کردن مایع یا چربی جامد ذوب شده پر کنید و درب را ببندید (شکل ۴).
- قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید.

























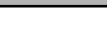
روغن و چربی

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.




		
MIN	1.8 l	1500 g
MAX	2.0 l	1750 g



		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1100 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1100 g	175° C	3-4 min.	
 ❄️❄️❄️	 500 g/900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	600 g	175° C	3-4 min.	4-6 min.
	8-10	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	400 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	5	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 99101