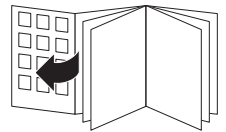


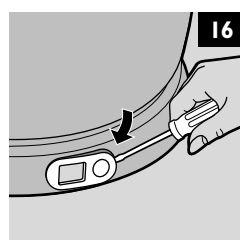
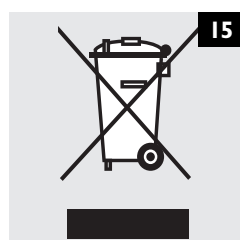
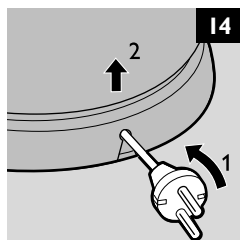
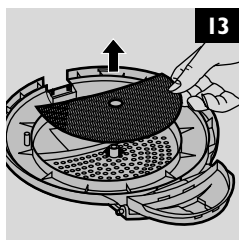
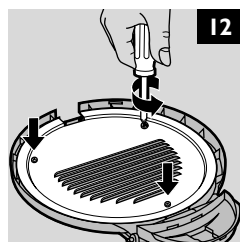
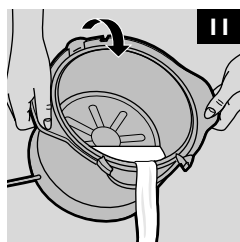
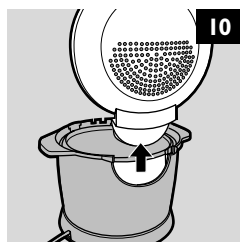
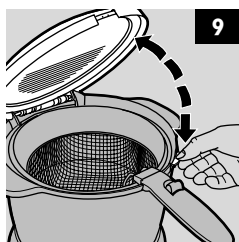
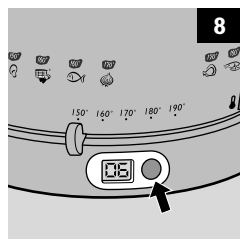
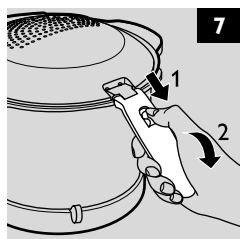
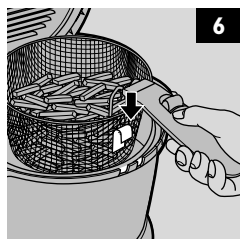
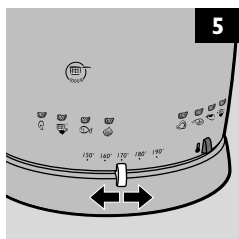
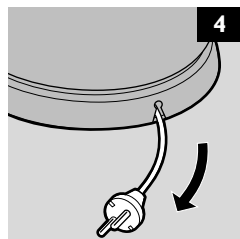
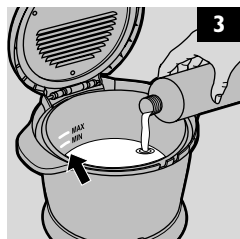
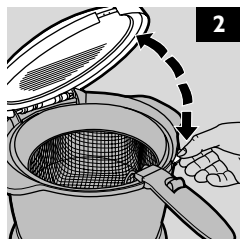
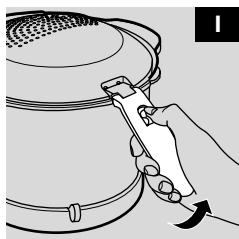
Comfort

HD6113, HD6110



PHILIPS





HD6113, HD6110

ENGLISH 6

DEUTSCH 14

FRANÇAIS 23

NEDERLANDS 32

Important

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

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

Safety cut-out

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

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

Preparing for use

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

2 Fold out the handle of the basket (fig. 1).

3 Open the lid by lightly pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 2).

4 Remove the basket from the fryer.

5 Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the

inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 3).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1575 g
Max.	2.0 l	1750 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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

Using the appliance

Frying

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

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 4).

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).
 - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of these instructions for use.
 - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
 - While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
 - After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*
- 3** Fold out the handle of the basket (fig. 1).
- 4** Open the lid by lightly pressing the release button (fig. 2).
- 5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
 - ▶ *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

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

6 Carefully put the basket in the fryer (fig. 6).
Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.

8 HD6113 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

9 Move the release slide of the basket handle towards you and carefully fold the handle against the fryer (fig. 7).

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

Timer (HD6113 only)

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

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 8).
The set time will become visible on the display.

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

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

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

4 When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

1 Fold out the handle of the basket.

2 Open the lid (fig. 9).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by hooking it onto the rim of the inner bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Unplug the appliance after use.

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

- ▶ If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.

- ▶ *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the lid. The pour-out system will become visible (fig. 10).
- 2** Remove the basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 11).
- 3** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Never immerse the housing in water.

- 4** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
- 5** Clean the lid and the basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6** Rinse the parts with fresh water afterwards and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

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

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

For thorough cleaning:

- 1** Undo the screws on the inside of the lid (fig. 12).
- 2** Remove the filter by pulling it off the inside of the lid. This may require some force! Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again (fig. 13).
- 3** Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility (fig. 14).
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

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

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

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

Remove the battery of the timer (HD6113 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 16).
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. 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 clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

12 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
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.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
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.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Preparation times and temperature settings

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

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

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

FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		15-20
175°C	Frozen French fries	450 g	800 g	5-6/7-8
	Potato croquettes	4-5 pieces		6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		8-10
	Mini snacks	8-10 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8-10 pieces		4-5
	Prawns	8-10 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		6-7

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	8-10 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600 g	1000 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (e.g. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	1000 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Potato croquettes	4-5 pieces		4-5
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		5-6
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		4-5
	Wiener schnitzel	2 pieces		3-4

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerätegehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie genügend abgekühlt ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit Öl/Fett gefüllt haben. Füllen Sie Öl/Fett immer bis zwischen die beiden Markierungen an der Innenseite der Frittierwanne ein.
- ▶ Beim Frittieren dringt heißer Dampf durch den Filter nach außen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf. Seien Sie auch beim Öffnen des Deckels vorsichtig.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- ▶ Dieses Gerät wurde für den Privatgebrauch entwickelt. Wird das Gerät unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder unter Missachtung dieser Bedienungsanleitung eingesetzt, erlischt die Garantie. Philips übernimmt dann keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.
- ▶ Frittieren Sie die Nahrungsmittel goldgelb statt dunkel braun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175° C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

Der automatische Überhitzungsschutz

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

- ▶ Sollte das Gerät nicht mehr funktionieren, lassen Sie das Öl/Fett abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Philips Service-Center.

Vorbereitung zum Gebrauch

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

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

- 2** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abbildung 1).

- 3** Drücken Sie leicht auf die Entriegelungstaste. Der Deckel öffnet sich dann automatisch (Abbildung 2).
- 4** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse.
- 5** Füllen Sie die trockene Fritteuse bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett (im Abschnitt "Frittieröle und -fette", finden Sie weitere Informationen zur Verwendung von festem Fett) (Abbildung 3)

	Öl bzw. Flüssigfett	Festes Fett
Min.	1,8 Liter	1575 g
Max.	2 Liter	1750 g

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl-/Fettsorten.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden, vorzugsweise pflanzliches Öl, das reich ist an ungesättigten Fettsäuren, z. B. Linolsäure.

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** Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.
 - 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam 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.
- Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Der Gebrauch des Geräts

Frittieren

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

- 1** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abbildung 4).

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

- 2** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (150-190° C) (Abbildung 5).
 - Informationen zur geeigneten Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in den Tabellen am Ende dieser Bedienungsanleitung.
 - Das Öl/Fett hat nach 10 bis 15 Minuten die eingestellte Temperatur erreicht.
 - Während die Fritteuse aufheizt, geht die Kontrolllampe mehrmals an und wieder aus. Erlischt die Kontrolllampe für längere Zeit, hat das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
 - Nach dem Frittieren einer Portion leuchtet auch die Temperatur-Kontrolllampe. Warten Sie, bis die Lampe eine Weile ausgeschaltet bleibt, bevor Sie die nächste Portion frittieren.
 - ▶ Sie können den Korb in der Fritteuse lassen, während das Öl/Fett erhitzt wird.

16 DEUTSCH

- 3** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abbildung 1).
- 4** Drücken Sie leicht auf die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen (Abbildung 2).
- 5** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Korb.
▶ *Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die unten aufgeführten Höchstmengen nicht überschreiten.*

	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes- Frites
Höchstmenge	1000 g	800 g
Empfohlene Menge	600 g	450 g

- 6** Setzen Sie den Korb vorsichtig in die Fritteuse (Abbildung 6).
Achten Sie darauf, dass der Korb richtig eingesetzt ist.
- 7** Schließen Sie den Deckel.
- 8** Nur HD6113: Stellen Sie die empfohlene Frittierdauer ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).
Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.
- 9** Ziehen Sie die Verriegelung des Korbgriffs zu sich und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (Abbildung 7).
▶ *Halten Sie sich an die Zubereitungszeit auf der Verpackung des Frittierguts oder in den Tabellen am Ende dieser Bedienungsanleitung, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.*
▶ *Heben Sie den Korb einige Male aus dem Öl oder Fett und schwenken Sie ihn vorsichtig, damit das Frittiergut gleichmäßig goldbraun wird.*

Timer (nur HD6113)

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

- 1** Drücken Sie die Timer-Taste zum Einstellen der Frittierdauer in Minuten (Abbildung 8).
Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display.
- 2** Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, damit die Minuten schneller durchlaufen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierdauer angezeigt wird.
 - Sie können maximal 99 Minuten einstellen.
 - Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, beginnt der Countdown der verbleibenden Zeit.
 - Die verbleibende Zeit wird auf dem Display blinkend angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
- 3** Eine falsche Einstellung lässt sich korrigieren, sobald die Anzeige blinkt und der Countdown beginnt. Halten Sie die Taste gedrückt, bis auf dem Display die Anzeige "00" erscheint. Jetzt können Sie die korrekte Dauer eingeben.
- 4** Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Signalton hörbar und nach 20 Sekunden wiederholt. Der Signalton lässt sich abschalten, indem Sie die Timer-Taste drücken.

Nach dem Frittieren

- 1** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf.
- 2** Öffnen Sie den Deckel (Abbildung 9).
Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

Schwenken Sie den Korb über der Fritteuse, um überschüssiges Öl/Fett abzuschütteln, oder haken Sie den Korb zum Abtropfen am Rand der Frittierwanne ein. Geben Sie das Frittiergut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

4 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist. Das dauert ca. 60 Minuten.

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

Reinigung

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

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

1 Nehmen Sie den Deckel ab. Jetzt wird die Ausgießvorrichtung sichtbar (Abbildung 10).**2 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl/Fett aus (Abbildung 11).****3 Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie etwas Spülmittel aufgetragen haben, oder mit Haushaltspapier.**

Tauchen Sie das Gehäuse keinesfalls in Wasser.

4 Reinigen Sie die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.**5 Reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.****6 Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.**

Reinigen des Dauerfilters

Das Gerät ist mit einem Dauerfilter ausgestattet. Reinigen Sie den Metallfilter regelmäßig, damit er stets einwandfrei funktioniert.

- ▶ Reinigen Sie den Deckel der Fritteuse nach jedem Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

So reinigen Sie den Dauerfilter gründlich:

1 Lösen Sie die Schrauben an der Innenseite des Deckels (Abbildung 12).**2 Ziehen Sie den Filter aus dem Deckel. Dies erfordert möglicherweise etwas Kraft! Der Filter muss vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn wieder in den Deckel setzen und die Fritteuse benutzen (Abbildung 13).****3 Setzen Sie den Filter wieder in den Deckel und befestigen Sie die Schrauben an der Innenseite des Deckels.**

Auswechseln des Öls oder Fetts

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

Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites zu und geben Sie das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, können Sie es ca. 10 bis 12 Mal verwenden, bevor es ausgetauscht werden muss. Wird das Gerät zum Frittieren eiweißhaltiger Speisen (z. B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Öl/Fett häufiger erneuert werden.

- ▶ **Verwenden Sie nie dasselbe Öl/Fett länger als 6 Monate. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung.**
- ▶ **Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.**
- ▶ **Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.**
- ▶ **Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.**

Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

Gießen Sie verbrauchtes Öl oder Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter. Feste Fette lassen Sie zunächst in der Fritteuse erstarren (entnehmen Sie zuvor den Korb). Entfernen Sie es dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter bzw. die Zeitung dann in den Restmüll (nicht zu kompostierbaren Abfällen) oder entsorgen Sie den Müll unter Einhaltung der in Ihrer Region gültigen Vorschriften.

Aufbewahrung

- 1** Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.
- 2** Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung (Abbildung 14).
- 3** Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an.

Hinweise für das Frittieren

Eine Übersicht der Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in den Tabellen am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Selbst zubereitete Pommes-Frites

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

- 1** **Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.**
Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.
 - ▶ *Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.*
- 2** **Frittieren Sie die Pommes-Frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160° C, dann 5-8 Minuten bei 175° C.**
- 3** **Geben sie die Pommes-Frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie gut durch. Lassen Sie die Pommes-Frites vor dem zweiten Frittiergang abkühlen.**

Tiefkühlgut

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

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

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriertgut vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur auftauen, sofern nicht anders auf der Verpackung empfohlen.
- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiertgut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die entsprechende Tabelle in dieser Bedienungsanleitung).
- Wählen Sie die Frittiertemperatur in der entsprechenden Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung oder anhand der Angaben auf der Verpackung des Frittiertguts. Finden Sie keine geeigneten Angaben, stellen Sie die Temperatur auf 190° C ein.
- Senken Sie das Frittiertgut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

Vermeiden unerwünschter Gerüche

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

- 1** Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160° C.
- 2** Geben Sie zwei dünne 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 Spachtel aus der Fritteuse.

Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

Umweltschutz

- ▮ Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (abb. 15).

Nur HD6113: Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer, bevor Sie das Gerät entsorgen.

- 1** Öffnen Sie das Batteriefach mit einem kleinen Schlitzschraubendreher (abb. 16).
- 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.

Problembesehung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der entsprechenden Tabelle dieser Bedienungsanleitung angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Möglicherweise ist die Sicherung des Temperaturreglers durchgebrannt und hat den Überhitzungsschutz des Geräts ausgelöst. Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Öl oder Fett aus. Sieben Sie das Öl oder Fett regelmäßig, damit es länger frisch bleibt.
	Das Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht durch den Filter; sondern an anderen Stellen.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist.
	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Das Öl/Fett läuft beim Frittieren über den Rand der Fritteuse.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass die Frittierwanne nicht über die Höchstmarkierung mit Öl bzw. Fett gefüllt wird.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Frittieren Sie nie mehr als die in der entsprechenden Tabelle dieser Bedienungsanleitung angegebene Menge auf einmal.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Mischen Sie niemals zwei verschiedene Sorten von Öl oder von Fett. Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett, das nicht schäumt.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.

Frittierdauer und Temperatureinstellungen

Den folgenden Tabellen können Sie die Höchstmengen sowie die empfohlenen Frittiertemperaturen und Zubereitungszeiten für verschiedene Lebensmittel entnehmen.

Weichen die Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung von denen in den Tabellen ab, sollten Sie sich stets an die Angaben auf der Verpackung halten.

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

FRISCHES ODER AUFGETAUTES FRITTIERGUT

Temperatur	Art der Speise	Empfohlene Menge	Höchstmenge	Frittierdauer (in Minuten)
150° C	Pilze	8 bis 10 Stück		2 bis 3
160° C	Hausgemachte Pommes-Frites*), 1. Frittiergang	600 g	1000 g	4 bis 6 (siehe 175° C in dieser Tabelle zum 2. Frittiergang)
	Frischfisch	450 g		5 bis 7
170° C	Hähnchen (Schenkel)	3 bis 5 Stück		12 bis 15
	Frittiertes Gemüse (z. B. Blumenkohlröschen)	8 bis 10 Stück		2 bis 3
175° C	Hausgemachte Pommes-Frites *) 2. Frittiergang	600 g	1000 g	5 bis 8
	Kartoffelchips	600 g		3 bis 4
	Kartoffelkroketten	4 bis 5 Stück		4 bis 5
180° C	Chinesische Frühlingsrollen	2 bis 3 Stück		6 bis 7
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5 bis 6 Stück		5 bis 6
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stück		3 bis 4
	Tintenfisch-Ringe im Teigmantel	8 bis 10 Stück		3 bis 4
	Garnelen	8 bis 10 Stück		3 bis 4
190° C	Auberginen in Scheiben	600 g		3 bis 4
	Fleisch-/Fisch-Kroketten	4 bis 5 Stück		4 bis 5
	Wiener Schnitzel	2 Stück		3 bis 4

TEIFGEFRORENES FRITTIERGUT

Temperatur	Art der Speise	Empfohlene Menge	Höchstmenge	Frittierdauer (in Minuten)
170° C	Hähnchen (Schenkel)	3 bis 5 Stück		15 bis 20
175° C	Tiefgefrorene Pommes-Frites	450 g	800 g	5 bis 6 / 7 bis 8
	Kartoffelkroketten	4 bis 5 Stück		6 bis 7
180° C	Chinesische Frühlingsrollen	2 bis 3 Stück		10 bis 12
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5 bis 6 Stück		8 bis 10
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stück		4 bis 5
	Tintenfisch-Ringe im Teigmantel	8 bis 10 Stück		4 bis 5
	Garnelen	8 bis 10 Stück		4 bis 5
190° C	Fleisch-/Fisch-Kroketten	4 bis 5 Stück		6 bis 7

Important

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

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Reportez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car dans ce cas la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Nettoyez soigneusement les pièces amovibles de la friteuse avant la première utilisation (voir chapitre "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse (liquide).
- ▶ Ne plongez jamais le boîtier avec des composants électriques et l'élément chauffant dans l'eau et ne les rincez pas non plus.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Ne bougez pas la friteuse tant que l'huile n'est pas refroidie.
- ▶ Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- ▶ Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, enlevez les particules carbonisées! Ne faites pas frire les aliments riches en féculents, surtout les pommes de terre et les produits à base de céréales à une température au-dessus de 175°C (pour diminuer la production d'acrylamide).

Coupe-circuit

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

- ▶ Si la friteuse ne fonctionne plus, laissez l'huile ou la graisse refroidir et contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Préparation à l'emploi

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Si vous voulez placer la friteuse sur une cuisinière, assurez-vous que les plaques ou les brûleurs soient bien éteints et froids.

2 Dépliez la poignée du panier (fig. 1).

3 Ouvrez le couvercle en appuyant doucement sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvrira automatiquement (fig. 2).

4 Retirez le panier de la friteuse.

5 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 3).

	huile/graisse	Graisse solide
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

Huile et graisse

Ne mélangez jamais deux sortes d'huile ou de graisse!

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique).

Vous pouvez utiliser des graisses solides spéciale friture, mais dans ce cas vous devez prendre quelques précautions pour éviter toute éclaboussure et la surchauffe de l'élément chauffant.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.

2 Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.

3 Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

4 Si la graisse est devenue trop froide, elle peut éclabousser en fondant. Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter les éclaboussures.

Faites attention à ne pas endommager la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

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

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 4).

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190°C) (fig. 5).

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans les tableaux à la fin de ce mode d'emploi.
- L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
- Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
- Une fois que les aliments sont frits, le témoin lumineux s'allume. Attendez qu'il reste éteint quelque temps avant de commencer la friture suivante.
- ▶ *Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.*

3 Dépliez la poignée du panier (fig. 1).

4 Ouvrez le couvercle en appuyant doucement sur la touche de libération (fig. 2).

5 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.

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

	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1000 g	800 g
Quantité recommandée pour le meilleur résultat	600 g	450 g

6 Placez avec précaution le panier dans la friteuse (fig. 6).

Assurez-vous d'avoir placé correctement le panier.

7 Fermez le couvercle.

8 Type HD6115 uniquement - Réglez la température nécessaire (reportez-vous à la section "Minuteur" dans ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

9 Tirez la manette de déverrouillage de la poignée du panier vers vous et dépliez doucement la poignée (fig. 7).

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

Minuteur (HD6113 uniquement)

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

1 Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes (fig. 8).

Le temps réglé sera affiché à l'écran.

2 Maintenez appuyé le bouton pour dérouler rapidement les minutes. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.

- La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.
- Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
- Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes à l'écran. La dernière minute sera affichée en secondes.

3 Si la période programmée n'est pas correcte, vous pouvez l'effacer en appuyant de nouveau sur le bouton pendant 2 secondes lorsque le minuteur commence à faire le compte à rebours (par ex. quand le temps est affiché sur l'écran) et maintenir appuyé le bouton jusqu'à ce que "00" soit affiché sur l'écran. Vous pouvez programmer maintenant le temps de cuisson correct.

4 Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore. Après 20 secondes vous entendrez de nouveau le signal sonore. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant de nouveau sur le bouton du minuteur.

Après la friture

1 Dépliez la poignée du panier.

2 Ouvrez le couvercle (fig. 9).

Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.

3 Retirez doucement le panier de la friteuse.

Pour enlever l'excédent de graisse, secouez le panier au-dessus de la friteuse ou mettez-le dans la

26 FRANÇAIS

position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieur de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouvert de papier absorbant, par exemple du papier essuie-tout.

4 Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c-a-d. environ 60 minutes.

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

Nettoyage

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

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

- 1** Enlevez le couvercle. Le système à verser devient visible (fig. 10).
- 2** Retirez le panier de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 11).
- 3** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (et un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.

Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.

- 4** Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
- 5** Nettoyez le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 6** Ensuite rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

Nettoyage du filtre permanent anti-graisse

Cet appareil est doté d'un filtre permanent. Pour garantir un fonctionnement optimal, le filtre métallique doit être nettoyé régulièrement.

- ▶ **Nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque emploi.**

Pour un nettoyage en profondeur:

- 1** Dévissez les vis à l'intérieur du couvercle (fig. 12).
- 2** Enlevez le filtre. Cela peut nécessiter un peu d'effort. Laissez le filtre sécher complètement avant de le remettre dans le couvercle et avant d'utiliser l'appareil à nouveau (fig. 13).
- 3** Remettez le filtre dans le couvercle et revissez les vis à l'intérieur du couvercle.

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Pour cela, suivez les instructions ci-dessous.

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

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

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

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

Rangement

- 1** Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez la fiche dans la fente spéciale (fig. 14).
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Suggestions de cuisson

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

Pommes frites maison

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

- 1** Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.

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

▶ *Séchez-les bien.*

- 2** La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175°C pendant 5-8 minutes.

- 3** Jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les. Laissez-les refroidir avant de commencer la deuxième étape de friture.

Aliments surgelés

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

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

28 FRANÇAIS

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

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

Éliminer les mauvais goûts

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

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

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

Environnement

- ▶ **Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aidez, ainsi, à protéger l'environnement (fig. 15).**

Retirez la pile du minuteur (modèle HD6113 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut.

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la partie inférieure (fig. 16).
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans les tableaux de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau correspondant de ce mode d'emploi.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus propre.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau correspondant de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Ne mélangez jamais deux différents types d'huile ou de graisse, et utilisez de l'huile ou de la graisse qui ne bouillonnent pas.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.

Temps de préparation et réglages de température

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

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

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

ALIMENT FRAIS OU DECONGELE

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour le meilleur résultat	Quantité maximale	Temps de cuisson (minutes)
150°C	Champignons	8-10 pièces		2-3
160°C	Pommes frites faites maison *) 1ère étape de cuisson.	600 g	1000 g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ème étape).
	Poisson frais	450 g		5-7
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces		12-15
	Beignets de légumes (par ex. chou-fleur)	8-10 pièces		2-3
175°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	1000 g	5-8
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g		3-4
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces		4-5
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces		6-7
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces		5-6
	Mini-snacks	8-10 pièces		3-4
	Croquettes de calamar	8-10 pièces		3-4
	Crevettes	8-10 pièces		3-4
190°C	Aubergines (tranches)	600 g		3-4
	Croquettes de viande/poisson	4-5 pièces		4-5
	Escalope viennoise	2 pièces		3-4

ALIMENT CONGÉLÉ

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour le meilleur résultat	Quantité maximale	Temps de cuisson (minutes)
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces		15-20
175°C	Pommes frites congelées	450 g	800 g	5-6/7-8
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces		6-7
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces		10-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces		8-10
	Mini-snacks	8-10 pièces		4-5
	Croquettes de calamar	8-10 pièces		4-5
	Crevettes	8-10 pièces		4-5
190°C	Croquettes de viande/poisson	4-5 pièces		6-7

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en 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.
- ▶ Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel hem ook niet af onder de kraan.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Verplaats de friteuse niet voordat deze voldoende is afgekoeld.
- ▶ Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet heeft gevuld. Zorg ervoor dat de friteuse altijd gevuld is tot een niveau tussen de twee maatstreepjes aan de binnenkant van de binnenpan.
- ▶ Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- ▶ Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik. Laat het snoer niet over de rand hangen van het aanrecht of de tafel waar het apparaat op staat.
- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi)-professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- ▶ Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes! Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).

Oververhittingsbeveiliging

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

- ▶ Als het apparaat niet meer werkt, laat dan de olie of het vet afkoelen en neem contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Klaarmaken voor gebruik

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

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

- 2** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 1).
- 3** Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel komt automatisch omhoog (fig. 2).
- 4** Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 5** Vul de droge friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreef in de binnenpan (zie 'Olie en vet' voor instructies voor het gebruik van vast frituurvet) (fig. 3).

	olie/vloeibaar frituurvet	Vast frituurvet
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet!

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur).

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

Gebruik

Frituren

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

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 4). Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.
- 2** Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (150-190°C) (fig. 5).
 - Raadpleeg voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabellen aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.
 - De olie of het vet zal in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit worden.
 - Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, zal het temperatuurlampje enkele keren aan en uit gaan. Wanneer het lampje langere tijd uit blijft, heeft de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt.
 - Hetzelfde geldt wanneer u een aantal porties achter elkaar wilt frituren. Wacht dus totdat het lampje langere tijd uit is voordat u de volgende portie gaat frituren.
 - ▶ *U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.*

3 Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 1).

4 Open het deksel door licht op de dekselontgrendelknop te drukken (fig. 2).

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

- ▶ *Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de onderstaande tabel niet te overschrijden.*

	Verse frites	Diepvriesfrites
Max. hoeveelheid	1000 g	800 g
Aangeraden hoeveelheid voor het beste resultaat	600 g	450 g

6 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse (fig. 6).

Zorg ervoor dat de mand goed in de friteuse geplaatst is.

7 Sluit het deksel.

8 Alleen HD6113: Stel de vereiste frituurtijd in (zie onder het kopje 'Timer' in dit hoofdstuk).

U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

9 Beweeg de ontgrendelschuif van de handgreep naar u toe en klap de handgreep voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (fig. 7).

- ▶ *Houd u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijd die vermeld staat in de tabellen aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor een goed eindresultaat.*
- ▶ *Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.*

Timer (alleen HD6113)

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

1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten) (fig. 8).

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het gewenste aantal minuten snel in te stellen. Laat de knop los op het moment dat de juiste tijd op het display verschijnt.

- De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
- Enkele seconden nadat u de timer heeft ingesteld, begint deze af te tellen.
- Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

3 Als de ingestelde tijd niet juist is, dan kunt u deze wissen door de timerknop twee seconden in te drukken op het moment dat de timer met aftellen begint (d.w.z. wanneer de ingestelde tijd begint te knippen). Houd de knop ingedrukt totdat '00' op het display verschijnt. U kunt nu de frituurtijd opnieuw instellen.

4 Wanneer de ingestelde frituurtijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Na 20 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de timerknop te drukken.

Na het frituren

1 Klap het handvat van de frituurmand uit.

2 Open het deksel (fig. 9).

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

3 **Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.**

Schud de frituurmand boven de friteuse uit of plaats de mand in de uitlekstand door deze aan de rand van de binnenpan te haken om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

4 **Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.**

Verplaats de friteuse niet voordat de olie of het vet goed is afgekoeld. Dit duurt ongeveer 60 minuten.

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

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

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

- 1** Verwijder het deksel. Het uitschenksysteem wordt zichtbaar (fig. 10).
- 2** Verwijder de frituurmand en giet de olie of het vet uit de friteuse (fig. 11).
- 3** Reinig de behuizing met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.

Dompel de behuizing nooit in water.

- 4** Reinig de binnenpan met heet water en een beetje afwasmiddel.
- 5** Reinig het deksel en de frituurmand in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 6** Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze daarna grondig af.

Het permanente anti-vet filter schoonmaken

Dit apparaat is uitgerust met een permanent anti-vet filter: Om optimaal functioneren te garanderen, moet dit metalen filter regelmatig schoongemaakt worden.

- ▶ **Reinig het deksel van de friteuse in warm water met een beetje afwasmiddel of in de afwasmachine telkens wanneer u de friteuse gebruikt heeft.**

Om het filter grondig te reinigen:

- 1** Draai de schroeven aan de binnenkant van het deksel los (fig. 12).
- 2** Verwijder het filter door het van de binnenkant van het deksel af te trekken. Dit kan enige kracht vereisen. Laat het filter goed drogen voordat u het weer in het deksel terugplaatst en u het apparaat weer gaat gebruiken (fig. 13).
- 3** Plaats het filter terug in het deksel en draai de schroeven aan de binnenkant van het deksel weer vast.

Olie of vet verversen

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

Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, dan kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken voordat verversing nodig is. Als u voornamelijk eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt, vervang de olie of het vet dan vaker.

- ▶ Gebruik dezelfde olie of hetzelfde vet nooit langer dan 6 maanden en volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.
- ▶ Voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.
- ▶ Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
- ▶ Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Olie of vet weggooien

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

Opbergen

- 1** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2** Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder (fig. 14).
- 3** Til de friteuse op aan de handgrepen om hem weg te zetten.

Frituurtips

Zie voor bereidingstijden en temperatuurinstellingen de tabellen achterin deze gebruiksaanwijzing.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan. Hiermee voorkomt u dat de reepjes aan elkaar gaan plakken.
 - ▶ Droog de reepjes goed af.
- 2** Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.
- 3** Doe de frites in een kom en schud ze om. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

Diepgevroren etenswaren

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

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

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

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

Bijsmaakjes wegwerken

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

- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de 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.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 15).

Verwijder de batterij van de timer (alleen HD6113) wanneer u het apparaat afdankt.

- 1** Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om het timerpaneel te verwijderen (fig. 16).
- 2** Verwijder de batterij. Gooi de batterij niet met het normale huisvuil weg, maar lever deze in bij een officieel aangewezen inzamelingspunt.

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, 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 garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde bereidingstemperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabellen in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste stand.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan hoeveelheid aangegeven in de relevante tabel in deze gebruiksaanwijzing.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan gesprongen zijn, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Raadpleeg uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in 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-vet filter 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 friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse de maximum aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan hoeveelheid aangegeven in de relevante tabel in 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.	Meng nooit verschillende soorten olie of vet en gebruik olie of vloeibaar frituurvet met een schuimremmer.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

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

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

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

VERSE OF ONTDOOIDE ETENSWAREN

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid voor het beste resultaat	Max. hoeveelheid	Frituurtijd (in minuten)
150°C	Champignons	8-10 stuks		2-3
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	1000 g	4-6 (ga naar 175°C in deze tabel voor instructies omtrent de 2e frituurbeurt)
	Verse vis	450 g		5-7
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks		12-15
	Groentebeignets (bijv. bloemkool)	8-10 stuks		2-3
175°C	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	1000 g	5-8
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g		3-4
	Aardappelkroketten	4-5 stuks		4-5
180°C	Loempia's	2-3 stuks		6-7
	Vietnamese loempia's	5-6 stuks		5-6
	Minisnacks	8-10 stuks		3-4
	Inktvisringen in beslag	8-10 stuks		3-4
190°C	Garnalen	8-10 stuks		3-4
	Aubergine (schijfjes)	600 g		3-4
	Vlees/viskroketten	4-5 stuks		4-5
	Wiener schnitzel	2 stuks		3-4

BEVROREN ETENSWAREN

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid voor het beste resultaat	Max. hoeveelheid	Frituurtijd (in minuten)
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks		15-20
175°C	Diepvriesfrites	450 g	800 g	5-6/7-8
	Aardappelkroketten	4-5 stuks		6-7
180°C	Loempia's	2-3 stuks		10-12
	Vietnamese loempia's	5-6 stuks		8-10
	Minisnacks	8-10 stuks		4-5
	Inktvisringen in beslag	8-10 stuks		4-5
	Garnalen	8-10 stuks		4-5
190°C	Vlees/viskroketten	4-5 stuks		6-7



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 93964