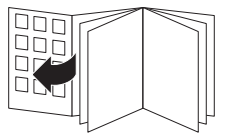


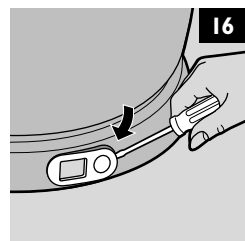
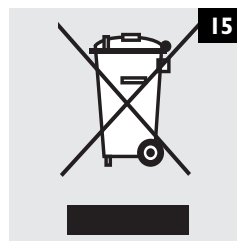
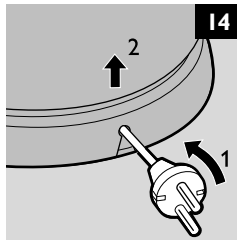
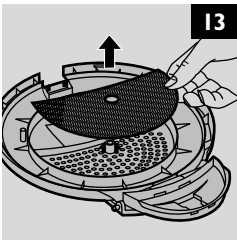
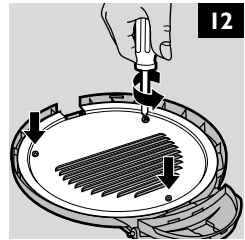
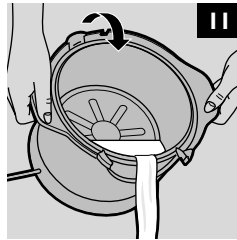
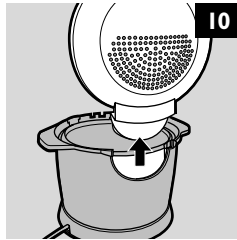
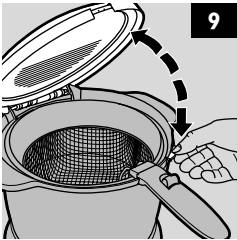
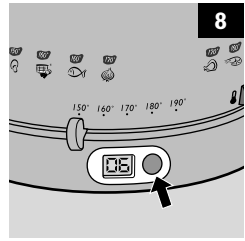
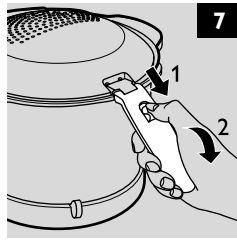
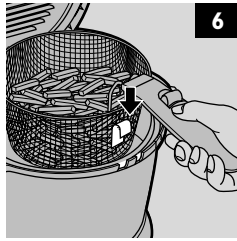
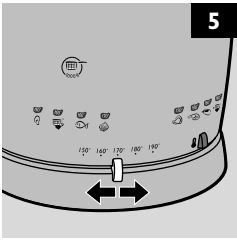
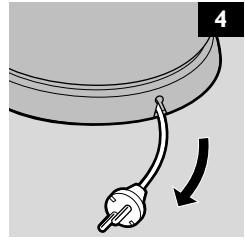
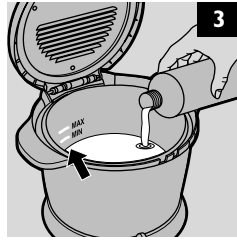
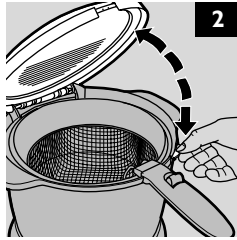
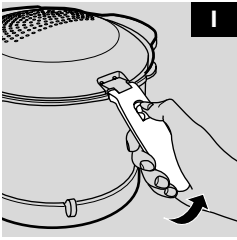
Comfort

HD6113, HD6110



PHILIPS





HD6113, HD6110

ENGLISH 6

NORSK 14

SVENSKA 22

DANSK 30

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 38

TÜRKÇE 47

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 HD61 I3 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 (HD61 I3 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.

10 ENGLISH

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 fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer 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

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 med nettspenningen før apparatet kobles til strøm.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettleidingen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Hvis apparatet trenger undersøkelse eller reparasjon, må det leveres til et autorisert Philips-verksted. Prøv ikke å reparere apparatet selv, ellers blir garantien ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgruten grundig før apparatet brukes for første gang (se 'Rengjøring'). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrgruten.
- Apparathuset, som inneholder de elektriske komponentene og varmeelementet, må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ta alltid ut støpselet etter bruk. Flytt ikke på frityrgruten før den er tilstrekkelig avkjølt.
- Apparatet skal ikke slås på før det er fylt med olje eller fett. Kontroller alltid at frityrgruten er fylt til et nivå mellom de to merkene på innsiden av den indre bollen.
- Under steking vil varm damp komme ut av apparatet. Hold hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold alltid frityrgruten utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk. La ikke nettleidingen henge over kanten av bordet eller benken.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller til (halv)profesjonelle formål eller det brukes på en måte som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og Philips aksepterer da intet ansvar for påført skade.
- Stek maten gyldenbrun, 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).

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som slår av apparatet hvis det blir for varmt. Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i frityrgruten, eller hvis fettklumper smeltes i den, noe som kan hindre varmeelementene i å avgi varmen.

- Hvis frityrgruten ikke fungerer, la oljen eller fett avkjøles og henvend deg til en Philips-forhandler eller et godkjent Philips-verksted.

Klargjøring for bruk

- 1** Sett apparatet på et vannrett, jevnt og stabilt underlag utilgjengelig for barn.
Hvis du vil sette frityrgruten på komfyren, må du passe på at platene på komfyren er slått av og er kalde.
- 2** Fold ut håndtaket på stekekurven (fig. 1).
- 3** Åpne lokket ved å trykke lett på utløserknappen. Lokket åpnes automatisk (fig. 2).
- 4** Ta stekekurven ut av frityrgruten.
- 5** Fyll den tørre frityrgruten med olje, flytende fett eller smeltet fast fett til det øverste merket på innsiden av den indre bollen (se 'Olje og fett' for instruksjoner om bruk av fast fett) (fig. 3).

	Olje/flytende fett	Fett i fast form
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

Olje og fett

Bland aldri ulike typer olje eller fett!

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

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

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

Bruke apparatet

Fritering

Vær forsiktig: det kommer varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 4). Pass på at nettleidingen ikke kommer i berøring med de varme delene av apparatet.
- 2** Vri temperaturbryteren til ønsket temperatur (150-190°C) (fig. 5).
 - Velg temperaturen som er angitt på matemballasjen eller i tabellene på slutten av denne bruksanvisningen.
 - Oljen eller fett varmes til valgt temperatur i løpet av 10-15 minutter.
 - Mens frituregryten varmes opp, slukkes og tennes temperaturlampen noen ganger. Når den har vært slukket en tid, har oljen eller fett nådd innstilt temperatur.
 - Når et parti er fritert, tennes også temperaturlampen. Vent til den har vært slukket en stund før neste parti friteres.

► *Kurven kan stå i frituregryten mens oljen eller fett varmes opp.*
- 3** Fold ut håndtaket på stekekurven (fig. 1).
- 4** Åpne lokket ved å trykke lett på utløserknappen (fig. 2).
- 5** Ta kurven ut av frituregryten og legg maten som skal friteres, i kurven.
 - *For best mulig friteringsresultat anbefaler vi at maksimalgrensene nedenfor ikke overskrides.*

	Hjemmelagde pomes frites	Frosne pomes frites
Maks. mengde	1000 g	800 g
Anbefalt mengde for beste resultat	600 g	450 g

- 6** Senk stekekurven forsiktig ned i frituregryten (fig. 6).
Pass på at kurven er satt skikkelig på plass.

7 Lukk lokket.

8 Bare HD6113 - still inn ønsket friteringstid (se 'Tidtaker' i dette kapitlet).

Du kan også bruke fritrygryten uten å stille inn tidtakeren.

9 Skyv utløserknappen på stekekurvhåndtaket mot deg, og fold håndtaket forsiktig inn mot fritrygryten (fig. 7).

- ▶ For å oppnå et godt sluttresultat overholder du tilberedningstiden som er angitt på matemballasjen eller i tabellene på slutten av denne bruksanvisningen.
- ▶ For å oppnå et jevnt, gyllent friteringsresultat løfter du stekekurven opp fra oljen eller fettene et par ganger under fritering og rister forsiktig på innholdet.

Tidtaker (bare HD6113)

Tidtakeren angir når friteringstiden er gått, men slår IKKE av fritrygryten.

1 Trykk på tidtakerknappen når du skal stille inn friteringstiden i minutter (fig. 8).

Angitt tid vises i displayet.

2 Hold knappen nede for å øke minuttantallet raskt. Slipp knappen når ønsket friteringstid er nådd.

- Maksimaltiden som kan stilles inn, er 99 minutter.
- Noen sekunder etter at friteringstiden er stilt inn, begynner tidtakeren å telle ned.
- Mens tidtakeren teller ned, vises gjenværende friteringstid på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

3 Hvis den innstilte tiden ikke er riktig, kan den slettes ved å trykke og holde nede tidsbryterknappen i 2 sekunder idet tidsbryteren begynner å telle ned (når tiden begynner å blinke). Hold knappen nede til 00 vises på displayet. Nå kan friteringstiden stilles inn på nytt.

4

Etter friteringen

1 Fold ut håndtaket på stekekurven.

2 Åpne lokket (fig. 9).

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta stekekurven forsiktig ut av fritrygryten.

Fjern overflødig olje eller fett ved å riste kurven over fritrygryten eller sette kurven i avrenningsstilling ved å hekte den på kanten av den indre bollen. Legg den friterte maten i en bolle eller et dørs slag som er foret med fettabsorberende papir, f.eks. kjøkkenpapir.

4 Koble fra apparatet etter bruk.

Ikke beveg fritrygryten før oljen eller fettene er skikkelig avkjølt. Dette tar ca. 1 time.

- ▶ Hvis fritrygryten ikke brukes regelmessig, anbefaler vi å fjerne oljen eller det flytende fettene og oppbevare det i en tett beholder, fortrinnsvis i kjøleskap. Hell oljen eller fettene gjennom en sil for å fjerne matpartikler. Ta ut stekekurven før innerbollen tømmer.
- ▶ Hvis fritrygryten inneholder fett i fast form, la fettene størkne i fritrygryten og oppbevar fritrygryten med fettene i (se kapitlet 'Klargjøring for bruk', avsnittet 'Olje og fett').

Rengjøring

Vent til oljen eller fettene er tilstrekkelig avkjølt.

Bruk ikke rengjøringsmidler med skureeffekt eller skureputer eller lignende til rengjøring av apparatet.

- 1** Ta av lokket. Hellesystemet vises (fig. 10).
- 2** Fjern kurven fra fritrygryten og hell ut oljen eller fettene (fig. 11).
- 3** Rengjør apparatet med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir. Senk aldri ytterbeholderen ned i vann.

- 4** Rengjør den indre bollen med varmt vann og litt oppvaskmiddel.
- 5** Rengjør lokket og kurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.
- 6** Skyll deretter delene med rent vann og la dem tørke helt.

Rengjøring av det permanente fettfilteret

Apparatet er utstyrt med et permanent filter. Metallfilteret må rengjøres regelmessig.

- Rengjør lokket på fritrygryten i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin hver gang du har brukt apparatet.

For grundig rengjøring:

- 1** Skru ut skruene på innsiden av lokket (fig. 12).
- 2** Fjern filteret ved å trekke det av innsiden av lokket. Det kan være nødvendig å bruke litt ekstra kraft på dette! La filteret tørke ordentlig før du setter det tilbake på plass i lokket og før du bruker apparatet igjen (fig. 13).
- 3** Sett filteret tilbake på plass i lokket, og skru i skruene på innsiden av lokket.

Skifte olje eller fett

Siden olje og fett mister sine gode egenskaper ganske raskt, bør de byttes regelmessig. Følg instruksene nedenfor:

Hvis fritrygryten brukes hovedsakelig til pommes frites og oljen eller fettene siles etter hver bruk, kan oljen eller fettene brukes 10-12 ganger før utskiftning.

- **Bruk aldri samme olje eller fett i mer enn 6 måneder, og følg alltid instruksene på emballasjen.**
- **Bland aldri ny olje eller nytt fett i brukt olje eller brukt fett.**
- **Bland aldri ulike typer olje eller fett.**
- **Bytt alltid olje hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.**

Deponering av brukt olje eller fett

Brukt olje eller flytende fett kan helles tilbake på originalflasken (plastflaske). Brukt fett kan deponeres ved å la det stivne i fritrygryten (uten stekekurven i) og skrape det ut av fritrygryten med en slikkepott og pakke det i avispapir. Flasken eller avisen kan deponeres som restavfall (ikke våtorganisk avfall) eller i henhold til lokale bestemmelser.

Oppbevaring

- 1** Sett alle delene på plass i frityrgrøyten, og lukk lokket.
- 2** Vikle opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpset på plass i festet (fig. 14).
- 3** Løft frityrgrøyten etter håndtakene.

Friterings tips

Se tabellene på slutten av denne bruksanvisningen for tilberedningstemperaturer og temperaturinnstillinger.

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 fritering.
 - ▶ *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.
- 3** Legg den hjemmelagede pommes fritesen i en bolle og rist den. La pommes fritesen avkjøles før du friterer den for andre gang.

Frossen mat

Frosne pommes frites er allerede forstekt, så de trenger bare å friteres én gang som angitt på emballasjen.

Hvis maten tas direkte fra fryseren (-16 til -18°C), vil oljen eller fettene bli kraftig nedkjølt når maten senkes ned. Siden maten ikke brunes med en gang, kan den også absorbere for mye olje eller fett.

Gjør følgende for å forhindre dette:

- Frossen mat bør tines ved romtemperatur før steking, med mindre annet er angitt på matemballasjen.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store mengder mat på en gang (se relevant tabell i denne bruksanvisningen).
- Velg friteringstemperaturen som er nevnt i den aktuelle tabellen på slutten av denne bruksanvisningen eller på matemballasjen. Hvis det ikke finnes noen instruksjoner, velger du en temperatur på 190°C.
- Senk maten forsiktig ned i oljen eller fettene, siden frossen mat kan få den varme oljen eller fettene til å boble kraftig.

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 brødskeer eller noen persilledusker i oljen.
- 3** Vent til det slutter å boble, og fjern deretter brødet eller persillen fra frityrgrøyten ved hjelp av en spatel.

Oljen eller fettene vil nå ha en nøytral smak igjen.

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 miljøet (fig. 15).

Fjern batteriet fra tidtakeren (bare HD6113) før apparatet kastes.

- Bruk et lite, flatt skrujern til å fjerne panelet på tidtakeren (fig. 16).
- 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 har et problem, 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 ditt lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten blir ikke gyldenbrun og/eller sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt friteret lenge nok.	Se emballasjen for maten eller tabellene i denne bruksanvisningen om du har valgt riktig temperatur og/eller tilberedningstid. Still temperaturkontrollen på riktig temperatur.
	Det er for mye mat i kurven.	Stek aldri mer mat om gangen enn mengden som er nevnt i den aktuelle tabellen i denne bruksanvisningen.
	Oljen eller fettene blir ikke tilstrekkelig varmt.	Sikringen til temperaturkontrollen kan ha gått, slik at sikkerhetsbryteren har slått apparatet av. Kontakt Philips-forhandleren eller et godkjent Philips-verksted for å få sikringen skiftet.
Fritrygryten 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 rent.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det friskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen er ikke egnet for fritering.	Bruk friterylje eller flytende friteryfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
Damp kommer 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.
Det søles olje eller fett over kanten av fritrygryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i fritrygryten.	Kontroller at oljen eller fettene i fritrygryten ikke går over maksimalnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før friteringen, og følg denne bruksanvisningen ved friteringen.

20 NORSK

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke stek mer mat om gangen enn mengden som er nevnt i den aktuelle tabellen i denne bruksanvisningen.
Oljen eller fett skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før fritering.
	Olje- eller fettypen er ikke egnet for fritering.	Bland aldri ulike typer olje eller fett og bruk olje eller flytende fett som inneholder et antiskummiddel.
	Den indre bollen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør den indre bollen som beskrevet i denne bruksanvisningen.

Tilberedningstider og temperaturinnstillinger

Tabellene nedenfor viser hvor stor mengde av en bestemt type mat som kan tilberedes om gangen, og hvilken temperatur og tilberedningstid som skal brukes.

Hvis instruksene på matemballasjen avviker fra tabellene, følger du instruksene på matemballasjen.

*) Se også 'Friteringstips' for tilberedning av hjemmelaget pommes frites.

FERSK ELLER TINT MAT

Temperatur	Mattype	Anbefalt mengde for beste resultat	Maks. mengde	Friteringstid (minutter)
150°C	Sopp	8-10 stk.		2-3
160°C	Hjemmelagde pommes frites*) første fritering	600 g	1000 g	4-6 (gå til 175°C i denne tabellen for instruksjoner om andre fritering)
	Fersk fisk	450 g		5-7
170°C	Kylling (lår)	3-5 stk.		12-15
	Friterte grønnsaker (f.eks. blomkål)	8-10 stk.		2-3
175°C	Hjemmelagde pommes frites*) andre steking	600 g	1000 g	5-8
	Potetgull (veldig tynne potetskiver)	600 g		3-4
	Potetkroetter	4-5 stykker		4-5
180°C	Kinesiske vårruller	2-3 stk.		6-7
	Vietnamesiske vårruller	5-6 stykker		5-6
	Minisnacks	8-10 stk.		3-4
	Blekk sprutringer i røre	8-10 stk.		3-4
	Reker	8-10 stk.		3-4
190°C	Aubergine (skiver)	600 g		3-4
	Kjøtt-/fiskekroetter	4-5 stykker		4-5
	Wienerschnitzel	2 stykker		3-4

FROSSEN MAT

Temperatur	Matttype	Anbefalt mengde for beste resultat	Maks. mengde	Friteringstid (minutter)
170°C	Kylling (lår)	3-5 stk.		15-20
175°C	Frosne pommes frites	450 g	800 g	5-6/7-8
	Potetkroetter	4-5 stykker		6-7
180°C	Kinesiske vårruller	2-3 stk.		10-12
	Vietnamesiske vårruller	5-6 stykker		8-10
	Minisnacks	8-10 stk.		4-5
	Blekksprutringer i røre	8-10 stk.		4-5
	Reker	8-10 stk.		4-5
190°C	Kjøtt-/fiskekroetter	4-5 stykker		6-7

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

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

Säkerhetsfunktion

Den här apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som stänger av apparaten om den blir överhettad. Detta kan inträffa om det inte finns tillräckligt med olja eller om hela bitar fast fett smälts i fritösen, vilket hindrar fritösens värmeelement från att avge all sin värme.

- Om fritösen inte fungerar längre ska du låta oljan eller matfettet svalna och vända dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter.

Före användning

- 1** Ställ fritösen på en plan, jämn och stadig yta utom räckhåll för barn. Om du vill ställa fritösen ovanpå spisen ska du se till att spisplattorna är avstängda och är kalla.
- 2** Vik ut korgens handtag (fig. 1).
- 3** Öppna locket genom att försiktigt trycka på lossningsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 2).
- 4** Ta ut korgen ur fritösen.
- 5** Fyll den torra fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett upp till översta markeringen på innerskålens insida (se avsnitt 'Olja och matfett' för instruktioner om hur du använder fast matfett) (fig. 3).

	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	1,8 l	1575 g
Högst	2,0 l	1750 g

Olja och matfett

Blanda aldrig oljor eller matfetter av olika sorter!

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

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

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

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

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

- 1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 4).
Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.
- 2** Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (150-190°C) (fig. 5).
 - Läs på förpackningen till maten som ska friteras eller i tabellerna i slutet av bruksanvisningen för att få information om vilken temperatur du ska välja.
 - Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
 - Medan fritösen värms upp släcks och tänds temperaturlampan ett antal gånger. När den förblir släckt ett tag har oljan eller matfettet nått den förinställda temperaturen.
 - När en omgång har friterats tänds också temperaturlampan. Vänta tills den förblir släckt ett tag innan du friterar nästa omgång.
 - ▶ *Du kan lämna kvar korgen i fritösen när oljan/matfettet värms upp.*
- 3** Vik ut korgens handtag (fig. 1).
- 4** Öppna locket genom att försiktigt trycka på lossningsknappen (fig. 2).
- 5** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.
 - ▶ *För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.*

	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1000 g	800 gram
Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	600 gram	450 gram

- 6** Sätt försiktigt korgen i fritösen (fig. 6).

Se till att korgen har satts i ordentligt.

- 7** Stäng locket.

8 Endast HD6113 - Ställ in den friteringstid som behövs (se avsnitt 'Timer' i detta kapitel).

Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

9 Skjut frigöringsreglaget på korgens handtag i riktning mot dig och fäll försiktigt handtaget mot fritösen (fig. 7).

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

Timer (endast HD6113)

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

1 Tryck på timer-knappen för att ställa in friteringstiden i minuter (fig. 8).

Den inställda tiden visas på displayen.

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

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

3 Om den förinställda tiden är felaktig kan du lätt ändra den genom att trycka in timerknappen i två sekunder när timern börjar räkna ned (dvs. när tiden börjar blinka). Håll knappen intryckt tills siffrorna "00" visas på displayen. Ställ sedan in den rätta tiden.

4 När den förinställda tiden har runnit ut hör du en signal. Efter 20 sekunder upprepas signalen. Du kan avbryta signalen genom att trycka på timerknappen.

Efter fritering

1 Vik ut korgens handtag.

2 Öppna locket (fig. 9).

Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

Skaka korgen över fritösen eller sätt korgen i avrinningsläge genom att haka fast den på innerskålens kant om du vill avlägsna överflödigt olja eller överflödigt matfett. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag som innehåller ett fettabsorberande papper, t.ex. kökspapper.

4 Koppla ur apparaten när du är klar.

Flytta inte fritösen tills oljan eller fettets har svalnat tillräckligt, vilket tar ungefär 60 minuter.

- ▶ Om du inte använder fritösen regelbundet bör du flytta oljan eller matfettet till en väl försluten behållare, och helst förvara det i kylan eller på någon annat sval plats. Håll oljan eller matfettet i behållaren genom en fin sil för att bli av med eventuella matrester. Ta ur friteringskorgen innan du tömmer innerskålen.
- ▶ Om fritösen innehåller fast matfett ska du låta matfettet stelna i fritösen och sedan förvara fritösen med matfettet i (se kapitel 'Före användning', avsnitt 'Olja och matfett').

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

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

- 1** Ta av locket. Uthållningssystemet blir synligt (fig. 10).
- 2** Ta ut korgen ur fritösen och håll ut oljan eller matfettet (fig. 11).
- 3** Rengör höljet med en fuktad trasa (med en aning flytande diskmedel) och/eller hushållspapper.

Sänk aldrig ner höljet i vatten.

- 4** Rengör innerskålen med hjälp av hett vatten och lite diskmedel.
- 5** Rengör locket och korgen i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
- 6** Rengör delarna efteråt med friskt vatten och torka dem noggrant.

Rengöra det permanenta flottfiltret

Denna apparat är utrustad med ett permanent filter. Metallfiltret bör rengöras regelbundet för att säkerställa optimal funktion.

- Rengör fritösens lock i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen varje gång du har använt apparaten.

För grundlig rengöring:

- 1** Lossa skruvarna på locketns insida (fig. 12).
- 2** Avlägsna filtret genom att ta ut det ur locketns insida. Detta kan kräva lite styrka! Låt filtret torka ordentligt innan du sätter tillbaka det i locket och innan du börjar använda apparaten igen (fig. 13).
- 3** Sätt tillbaka filtret i locket och skruva i skruvarna igen på insidan av locket.

Byta olja eller matfett

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

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

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

Ta hand om använd frityr

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

Förvaring

- 1** Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.
- 2** Linda nätsladden, lägg den i sladdförvaringen och sätt i stickkontakten i stickkontaktsfacket (fig. 14).
- 3** Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

Se tabellerna i slutet av den här bruksanvisningen för att få en översikt över tillagningstider och temperaturinställningar.

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

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

Djupfryst mat

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

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

Så här undviker du ovanstående problem:

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

Om oljan/matfettet har fått bismak

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

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

Nu har frityren en neutral smak igen.

Miljön

- ▶ När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 15).

Ta ut batteriet ur timern (endast HD6113) innan du kasserar apparaten.

- 1** Använd en liten spårskruvmejsel för att avlägsna timerpanelen (fig. 16).
- 2** Ta ut batteriet. Kasta inte batteriet i de vanliga hushållssoporna utan lämna in det på ett offentligt insamlingsställe.

Garanti och service

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

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Läs på matförpackningen eller i tabellerna i den här bruksanvisningen om temperaturen och/eller tillagningstiden du har valt är rätt. Ställ in temperaturkontrollen på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat åt gången än den mängd som anges i tillämplig tabell i den här bruksanvisningen.
	Oljan eller matfettet blir inte tillräckligt varm/varmt.	Termostatsäkring kan ha gått, vilket gör att säkerhetsfunktionen automatiskt stänger av apparaten. Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller en Philips-serviceombud för att få säkring bytt.
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Oljan eller matfettet är inte längre ren/rent.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.

28 SVENSKA

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
Oljan eller matfettet rinner över fritösens kant under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera inte mer mat åt gången än den mängd som anges i tillämplig tabell i slutet av den här bruksanvisningen.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som friture är inte lämplig för fritering.	Blanda aldrig olika sorters oljor/matfetter och använd olja/flytande matfett som innehåller ett medel som motverkar skumbildning.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

Friteringstider och temperaturinställningar

Tabellerna nedan anger hur mycket av en särskild sorts mat du kan tillaga på en gång och vilken temperatur och tillagningstid du bör välja.

Om instruktionerna på förpackningen till den mat som ska friteras skiljer sig från de i tabellerna ska du alltid följa instruktionerna på förpackningen.

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

FÄRSK ELLER TINAD MAT

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
150°C	Svamp	8-10 stycken		2-3
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	600 gram	1000 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)
	Färsk fisk	450 gram		5-7
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken		12-15
	Grönsaksbitar (t.ex. blomkål)	8-10 stycken		2-3

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	600 gram	1000 g	5-8
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	600 gram		3-4
	Potatiskroketter	4-5 stycken		4-5
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken		6-7
	Vietnamesiska vårrullar	5-6 stycken		5-6
	Minisnacks	8-10 stycken		3-4
	Panerade bläckfiskringar	8-10 stycken		3-4
190°C	Räkor	8-10 stycken		3-4
	Auberginer (skivor)	600 gram		3-4
	Kött/fiskkroketter	4-5 stycken		4-5
	Wienerschnitzel	2 stycken		3-4

FRYST MAT

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken		15-20
175°C	Fryst pommes frites	450 gram	800 gram	5-6/7-8
	Potatiskroketter	4-5 stycken		6-7
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken		10-12
	Vietnamesiska vårrullar	5-6 stycken		8-10
	Minisnacks	8-10 stycken		4-5
	Panerade bläckfiskringar	8-10 stycken		4-5
190°C	Räkor	8-10 stycken		4-5
	Kött/fiskkroketter	4-5 stycken		6-7

Vigtigt

Læs brugsvejledningen grundigt igennem, inden frituregryden tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- Inden frituregryden tages i brug første gang, kontrolleres det, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en anden 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 flydende fedt i frituregryden.
- Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig komme ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Flyt ikke frituregryden, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Tænd ikke frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i. Sørg for, at frituregryden altid er fyldt til et niveau mellem de to markeringer på indersiden i indergryden.
- Under friturestegningen kommer der brændende varm damp ud gennem filteret. Hold ansigt og hænder i sikker afstand af dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- Hold frituregryden uden for børns rækkevidde, og lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord, som frituregryden står på.
- Frituregryden er udelukkende beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis den bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien, og Philips påtager sig intet ansvar for eventuelle skader.
- Steg maden, indtil den bliver gyldenbrun og ikke mørk eller brun, 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 akrylamid).

Sikkerhedsafbryder

Frituregryden er forsynet med en sikkerhedsafbryder, som slår gryden fra i tilfælde af overophedning. Dette kan ske, hvis der ikke er tilstrækkeligt med olie eller fedt i gryden, eller hvis der smeltes fedtblokke i gryden, som hindrer varmelegemet i at afgive dets varme.

- Hvis frituregryden herefter ikke virker mere, skal du lade olien/fedt køle af og derefter henvende dig til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-værksted.

Klargøring

1 Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og fast underlag uden for børns rækkevidde. Hvis du stiller frituregryden på komfuret, skal du først sikre dig, at komfuret er slukket, og kogepladerne er kolde.

2 Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 1).

3 Luk låget op ved at trykke på udløserknappen. Låget åbner automatisk (fig. 2).

4 Tag kurven op af frituregryden.

5 Fyld den tørre frituregryde med olie, flydende fedt eller smeltet fast fedt op til det øverste mærke på indersiden af indergryden læs om brugen af faste fedtblokke i afsnittet "Olie og fedt" (fig. 3).

	Olie/flydende fedt	Fast fedt
Min.	1,8 liter	1575 g
Maks.	2,0 liter	1750 g

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige slags olie og fedt!

Det anbefales at bruge fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre).

Det er dog muligt at anvende fast friturefedt, men i så fald skal du være ekstra opmærksom, så du undgår; at fedtet begynder at sprøjte, og at varmelegemet bliver overophedet eller beskadiget.

- 1** Hvis du vil anvende fast fedt, skal det først smeltes langsomt over svag varme i en almindelig gryde.
 - 2** Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt over i frituregryden.
 - 3** Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.
 - 4** Hvis fedtet er meget koldt, kan det sprøjte ved smeltning. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel.
- Pas på ikke at beskadige indergrydens belægning med gafflen.

Brug af frituregryden

Friturestegning

Vær opmærksom på, at der slipper varm damp ud af filteret i låget under friturestegningen.

- 1** Træk hele netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 4).

Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med frituregrydens varme dele og flader.

- 2** Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (150-190°C) (fig. 5).
 - Du finder oplysninger om den korrekte stegetemperatur på emballagen til den fødevarer, der skal frituresteges, eller i tabellerne sidst i denne brugsvejledning.
 - Olien/fedtets opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
 - Mens frituregryden varmer op, slukker og tænder temperaturlampen et par gange. Når lampen forbliver slukket, har olien eller fedtet nået den indstillede temperatur.
 - Når du er færdig med at stege en portion, tænder temperaturlampen også. Vent, indtil lampen forbliver slukket i et stykke tid, før du steger næste portion.
 - ▶ *Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens olien/fedtets opvarmes.*

- 3** Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 1).

- 4** Luk låget op ved at trykke let på udløserknappen (fig. 2).

- 5** Tag kurven op af frituregryden, og læg ingredienserne i.

▶ *Resultatet bliver bedst, hvis de maksimale mængder angivet nedenfor ikke overskrides.*

	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Maks. mængde	1000 g	800 g
Anbefalet mængde for optimalt resultat	600 g	450 g

6 Sænk kurven forsigtigt ned i frituregryden (fig. 6).

Sørg for, at kurven sættes rigtigt i.

7 Luk låget.

8 Kun HD6113: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet "Timer" i dette kapitel).

Frituregryden kan også bruges uden tidsindstilling.

9 Skub udløseren til håndtaget ud mod dig selv og fold forsigtigt håndtaget ned og ind mod gryden (fig. 7).

- ▶ *Du opnår det bedste resultat, hvis du følger tilberedningstiderne på emballagen til de ingredienser, der skal steges, eller de tilberedningstider, som er angivet i tabellerne sidst i denne brugsvejledning.*
- ▶ *For at opnå et ensartet, gyldent resultat løftes kurven op af olien/fedt et par gange under stegningen og rystes let.*

Timer (kun HD6113)

Timeren indikerer, når den valgte stegetid er udløbet, men slukker IKKE for frituregryden.

1 Tryk på timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter (fig. 8).

Det valgte minuttal ses i displayet.

2 Holdes tasten nede, går indstillingen hurtigere. Slip tasten, så snart den ønskede stegetid ses i displayet.

- Der kan maksimalt indstilles en stegetid på 99 minutter.
- Efter et par sekunder begynder timeren nedtællingen.
- Mens timeren tæller ned, vil den resterende stegetid blinke i displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

3 Har du indstillet et forkert minuttal, slettes det ved at holde timer-tasten nede i 2 sekunder, idet nedtællingen starter (dvs., når timeren begynder at blinke). Hold tasten nede, indtil '00' ses i displayet. Du kan nu indstille en ny stegetid.

4 Når den indstillede tid er gået, høres et lydsignal. Dette gentages efter 20 sekunder. Lydsignalet kan slukkes ved tryk på timer-tasten.

Efter friturestegningen

1 Fold håndtaget på friturekurven ud.

2 Luk låget op (fig. 9).

Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.

3 Løft forsigtigt kurven op af frituregryden.

Overskydende olie eller fedt fjernes ved at ryste kurven over frituregryden eller sætte kurven i afdrypningsposition på kanten af indergryden. Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke frituregryden, før olien/fedt et tilstrækkeligt afkølet. Dette tager ca. 60 minutter.

- ▶ *Hvis du ikke anvender frituregryden regelmæssigt, tilrådes det at fjerne olien eller det flydende fedt og opbevare den/det i en tætsluttende beholder, helst i køleskab eller på et køligt sted. Fyld beholderen ved at hælde olien eller fedtet igennem en fin si for at fjerne eventuelle madpartikler. Fjern friturekurven, før du tømmer indergryden.*
- ▶ *Hvis frituregryden indeholder fast fedt, kan du lade fedtet størkne i gryden og opbevare den med fedtet i (se afsnittet 'Olie og fedt' under 'Klargøring').*

Rengøring

Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

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

- 1** Tag låget af. Hædekanten er nu synlig (fig. 10).
- 2** Fjern kurven fra frituregryden, og hæld olien eller fedtet ud (fig. 11).
- 3** Rengør kabinettet med en fugtig klud (med lidt opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.

Kabinettet må aldrig kommes ned i vand.

- 4** Vask indergryden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- 5** Rengør låg og friturekurv i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - eller i opvaskemaskinen.
- 6** Skyl derefter delene med rent vand, og tør dem grundigt.

Rengøring af det permanente anti-fedtfilter

Frituregryden er udstyret med et permanent filter. For at sikre optimal funktion bør metalfilteret rengøres regelmæssigt.

- Rengør frituregrydens låg i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen, hver gang du har brugt gryden.

Ved mere grundig rengøring:

- 1** Skru skruerne på indersiden af låget af (fig. 12).
- 2** Tag filteret ud ved at løfte fri af lågets inderside. Filteret kan sidde godt fast! - Lad filteret tørre helt, før det igen sættes på plads i låget, og frituregryden bruges igen (fig. 13).
- 3** Sæt filteret på plads i låget igen, og fastgør det med skruerne på lågets inderside.

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt mister deres stegeegenskaber ret hurtigt, bør den/det udskiftes regelmæssigt. Fremgangsmåden er beskrevet nedenfor.

Hvis du fortrinsvis anvender frituregryden til tilberedning af pommes frites, og du sier olien/fedt, hver gang du har brugt frituregryden, kan olien/fedt genbruges 10 til 12 gange, før den/det skal skiftes. Anvendes frituregryden imidlertid til tilberedning af proteinrige madvarer, f.eks. kød eller fisk, skal olien/fedt udskiftes oftere.

- Brug aldrig samme olie eller fedt i mere end 6 måneder, og følg altid anvisningerne på emballagen.
- Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med noget, der allerede har været brugt.
- Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.
- 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.

Sådan kasseres brugt olie/fedt:

Hæld brugt olie/fedt tilbage i den originale (lukbare) plastflaske. Du kan kassere brugt fedt ved at lade det størkne i frituregryden (uden isat kurv) og derefter skrabe det ud med en spatel og pakke det ind i avispapir: Smid flasken eller avispapiret ud sammen med ikke-kompostérbart affald (ikke sammen med kompostérbart affald), eller kassér den/det i overensstemmelse med de lokale regler for affald.

Opbevaring

- 1** Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 2** Rul ledningen sammen, læg den ind i rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket ind i stikholderen (fig. 14).
- 3** Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd

Du finder en oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger i tabellerne sidst i denne brugsvejledning.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste 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 kartoffelstavene omhyggeligt.*
- 2** Steg pommes fritterne i 2 omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved 175°C.
- 3** Læg de hjemmelavede pommes frites i en skål, og ryst dem let. Lad dem afkøle inden anden stegeperiode.

Frosne madvarer

Dybfrøse pommes frites er altid forkogte, så de skal blot steges én gang i henhold til anvisningen på emballagen.

Madvarer taget direkte fra fryseren (-16 til -18°C) vil medføre en væsentlig afkøling af olien eller fedtet, når de kommer ned i den/det. Da de derfor ikke brunes med det samme, vil de absorbere for meget olie eller fedt.

Dette kan du undgå på følgende måde:

- Optø så vidt muligt frosne madvarer ved stuetemperatur, før de friturestes, medmindre andet fremgår af emballagen.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup ingredienserne, indtil de er helt tørre.
- Frituresteg ikke for store mængder ad gangen (se anbefalingerne i tabellen).
- Indstil stegetemperaturen til den temperatur, som er angivet i den relevante tabel sidst i denne brugsvejledning eller på emballagen til de ingredienser, som skal steges. Hvis der ikke er angivet en stegetemperatur, skal du vælge en temperatur på 190°C.
- Nedsenk maden i olien/fedtets meget forsigtigt, da frosne madvarer kan få olien/fedtets til at boble/sprøjte voldsomt.

Sådan undgås uønsket bismag:

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtets en ubehagelig bismag. For at forhindre dette gøres følgende:

- 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 franskrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Miljøhensyn

- D** Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (15).

Fjern batteriet fra timeren (kun HD6113), inden apparatet til sin tid kasseres.

- 1** Tag timerens panel af med en lille fladbladet skruetrækker (16).
- 2** Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, men aflevér det i stedet på et af myndighederne anvist sted.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger, eller ved eventuelle problemer med apparatet, henvises venligst til Philips hjemmeside: 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. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller ingredienserne er ikke stegt længe nok.	Kontrollér, at du har valgt den korrekte temperatur og tilberedningstid, som er angivet på fødevarens emballage eller i tabellerne i denne brugsvejledning. Indstil temperaturvælgeren til den korrekte temperatur.
	Der er for meget mad i kurven.	Frituresteg aldrig større mængder ad gangen end angivet i de relevante tabeller i denne brugsvejledning.
	Olien eller fedtet bliver ikke varm(t) nok.	Sikkerhedsafbryderen kan have slukket for frituregryden, hvis sikringen i temperaturvælgeren er sprunget. Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få sikringen udskiftet.
Frituregryden afgiver en kraftig og ubehagelig lugt.	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien eller fedtet er ikke længere ren(t).	Udskift olien/fedt. Si olien/fedt regelmæssigt, så den/det holder sig frisk(t) i længere tid.
	Den anvendte olie- eller feddtype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun fritureolie 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 korrekt.	Kontrollér, at låget er lukket korrekt.
	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Under friturestegningen løber der olie/fedt ud foroven ved frituregrydens overkant.	Der er for meget olie/fedt i frituregryden.	Sørg for, at olie-/fedtniveauet aldrig overstiger maks.-markeringen.
	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de friturestes, og følg anvisningerne i brugsvejledningen.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg ikke større mængder ad gangen end angivet i den relevante tabel.
Olien/fedtets skummer voldsomt under stegningen.	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de kommes op i frituregryden.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og brug kun olie eller flydende fedt, som indeholder et antiskummede stof.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør indergryden som beskrevet i brugsvejledningen.

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

Nedenstående tabeller angiver, hvor store mængder af en given type fødevarer du kan tilberede ad gangen, og hvilken temperatur og tilberedningstid du skal vælge.

Hvis anvisningerne på emballagen til den fødevarer, der skal friturestes, afviger fra anvisningerne i tabellerne, skal du altid følge anvisningerne på emballagen.

*) Se også "Stegetips" for tilberedning af hjemmelavede pommes frites.

FRISKE ELLER OPTØEDE MADVARER

Temperatur	Ingrediensstype	Anbefalet mængde for optimalt resultat	Maks. mængde	Stegetid (minutter)
150°C	Champignon	8-10 stk.		2-3
160°C	Hjemmelavede pommes frites *) 1. stegerunde	600 g	1000 g	4-6 (se under 175°C i denne tabel vedr. 2. stegerunde)
	Frisk fisk	450 g		5-7
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.		12-15
	Grøntsags-fritter (f.eks. blomkål)	8-10 stk.		2-3
175°C	Hjemmelavede pommes frites *) 2. stegerunde	600 g	1000 g	5-8
	Franske kartofler (meget tynde kartoffelskiver)	600 g		3-4
	Kartoffelkroketter	4-5 stk.		4-5

FRISKE ELLER OPTØEDE MADVARER

Temperatur	Ingrediensstype	Anbefalet mængde for optimalt resultat	Maks. mængde	Stegetid (minutter)
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.		6-7
	Vietnamesiske forårsruller	5-6 stk.		5-6
	Mini-snacks	8-10 stk.		3-4
	Indbagte blæksprutteringe	8-10 stk.		3-4
	Kæmperejer	8-10 stk.		3-4
190°C	Aubergine (i skiver)	600 g		3-4
	Kød/fiske-kroketter	4-5 stk.		4-5
	Wienerschnitzel	2 stk.		3-4

FROSNE MADVARER

Temperatur	Ingrediensstype	Anbefalet mængde for optimalt resultat	Maks. mængde	Stegetid (minutter)
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.		15-20
175°C	Frosne pommes frites	450 g	800 g	5-6/7-8
	Kartoffelkroketter	4-5 stk.		6-7
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.		10-12
	Vietnamesiske forårsruller	5-6 stk.		8-10
	Mini-snacks	8-10 stk.		4-5
	Indbagte blæksprutteringe	8-10 stk.		4-5
	Kæmperejer	8-10 stk.		4-5
190°C	Kød/fiske-kroketter	4-5 stk.		6-7

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στο τοπικό ρεύμα πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να πηγαίνετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, γιατί θα καθρωθεί η εγγύηση.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ την υποδοχή, που περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό, (να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.
- Ροδοψήστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε και αφαιρέστε τα καμμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο, ειδικά πατάτες και προϊόντα με δημητριακά, σε θερμοκρασία ανώτερη των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

Διακοπή λειτουργίας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

- Αν η φριτέζα δεν λειτουργεί, αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν και απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Προετοιμασία για χρήση

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

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην ηλεκτρική κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και κρύες.

- 2** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού (εικ. 1).
- 3** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας ελαφρά το κουμπί απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 2).
- 4** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα.
- 5** Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεοποιημένο λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 3).

	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	1.8 λίτρα	1575 γρ.
Μεγ.	2.0 λίτρα	1750 γρ.

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

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

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σ' αυτήν την περίπτωση χρειάζεται επιπλέον προφύλαξη για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβες το θερμαντικό στοιχείο.

- 1** Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένο τηγάνι.
- 2** Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3** Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4** Αν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με το πηρούνι. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

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

- 1** Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 4).
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής.
- 2** Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (150-190°C) (εικ. 5).
 - Για πληροφορίες σχετικά με ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
 - Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν παραμένει σβηστή για κάποιο διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχει φθάσει στην ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Μόλις τηγανίσετε μια παρτίδα, ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας. Περιμένετε λίγη ώρα μέχρι να σβήσει πριν τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.

40 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

► Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.

3 Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλάθι (εικ. 1).

4 Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας ελαφρά το κουμπί απασφάλισης (εικ. 2).

5 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι.

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

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

6 Τοποθετείτε προσεκτικά το καλάθι στην φριτέζα (εικ. 6).

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το καλάθι.

7 Κλείστε το καπάκι.

8 Μόνο για την HD6113 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο).

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

9 Μετακινείτε το διακόπτη απασφάλισης της λαβής του καλάθι προς το μέρος σας και προσεκτικά διπλώστε τη λαβή προς τη φριτέζα (εικ. 7).

► Για καλά αποτελέσματα, τηρείστε το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

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

Χρονοδιακόπτης (Μόνο στην HD6113)

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

1 Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 8).

Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.
- Μερικά δευτερόλεπτα αφότου ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο χρόνος τηγανίσματος που απομένει αναβοσβύνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

3 Αν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβύνει). Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00' στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.

- 4** Μόλις ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού.

- 2** Ανοίξτε το καπάκι (εικ. 9).

Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσίλισμα του λαδιού.

- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Για να αφαιρέσετε το περιττό λάδι ή λίπος, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα ή βάλτε το καλάθι στη θέση στραγγίσματος τοποθετώντας το στο πλαίσιο του κάδου. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.

- 4** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Μην μετακινήσετε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς το λάδι ή το λίπος, κάτι που διαρκεί περίπου 60 λεπτά.

- ▶ *Αν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.*
- ▶ *Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (δείτε κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').*

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

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

- 1** Βγάλτε το καπάκι. Θα εμφανιστεί το σύστημα έκχυσης (εικ. 10).

- 2** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και χύστε το λάδι ή το λίπος (εικ. 11).

- 3** Καθαρίστε την υποδοχή με υγρό πανί (με λίγο απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.

Μην βυθίζετε ποτέ την υποδοχή σε νερό.

- 4** Καθαρίστε το εσωτερικό καλάθι με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.

- 5** Καθαρίστε το καπάκι και το καλάθι σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- 6** Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά.

Καθάρισμα του μόνιμου φίλτρου ελαίων

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με μόνιμο φίλτρο. Για να εγγυηθούμε την καλύτερη λειτουργία, το μεταλλικό φίλτρο θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.

- ▶ Καθαρίστε το καπάκι της φριτέζας σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

42 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Για σχολαστικό καθάρισμα:

- 1** Ξεβιδώστε τις βίδες από το εσωτερικό του καπακιού (εικ. 12).
- 2** Βγάλτε το φίλτρο τραβώντας το από το εσωτερικό του καπακιού. Αυτό μπορεί να χρειαστεί λίγη δύναμη! Αφήστε το φίλτρο να στεγνώσει καλά πριν το ξαναβάλετε στο καπάκι και πριν ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή (εικ. 13).
- 3** Ξαναβάλτε το φίλτρο στο καπάκι και ξαναβιδώστε τις βίδες στο εσωτερικό του καπακιού.

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

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

Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάχνετε κυρίως τηγανιτές πατάτες και σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 με 12 φορές πριν το αλλάξετε. Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάζετε φαγητά πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
- Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος πάλι στο πλαστικό μπουκάλι του με καπάκι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και μετά το βγάζουμε από τη φριτέζα με μια σπάτουλα και το τυλίγουμε σε μια εφημερίδα. Αν γίνεται, μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμάτων) ή να το απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

- 1** Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα μέσα/πάνω στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, βάλτε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή του (εικ. 14).
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για μια σύνοψη των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, δείτε τους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

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

- 1** Χρησιμοποιείστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.
Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.
▸ Στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- 2** Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.
- 3** Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινείστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) θα κάνουν το λάδι ή το λίπος να κρυώσει αρκετά όταν τα βυθίσετε σ' αυτό. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Κατά προτίμηση αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ζεπαγώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα, εκτός κι αν αναφέρεται αλλιώς στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον σχετικό πίνακα σαυτές τις οδηγίες χρήσης).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε θερμοκρασία στους 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Μερικά είδη φαγητού, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να δώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να ουδετεροποιήσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

- 1** Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
- 2** Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
- 3** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.

Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

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. 15).

Αφαιρέστε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη (μόνο για το HD6113) πριν απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιήστε ένα μικρό με επίπεδη μύτη κατσαβίδι για να αφαιρέσετε το κάλυμμα του χρονοδιακόπτη (εικ. 16).
- 2** Αφαιρέστε τη μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε 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 τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδίσει και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου ή τους πίνακες σαυτές τις οδηγίες χρήσης για το εάν η θερμοκρασία και/ή οι χρόνοι προετοιμασίας που έχετε επιλέξει είναι σωστοί. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερη ποσότητα από αυτήν που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί, προκαλώντας διακοπή ρεύματος που σβήνει τη συσκευή. Απευθυνθείτε τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Philips για να αντικαστήσετε την ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκα.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει κορεστεί.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καθώς και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, το λάδι ή το λίπος μπορεί να χυθεί από το χείλος της φριτέζας.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερη ποσότητα από αυτήν που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος που να περιέχουν αντιαφρώδη στοιχεία.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Οι παρακάτω πίνακες υποδεικνύουν πόση ποσότητα ενός συγκεκριμένου τροφίμου μπορείτε να ετοιμάσετε τη φορά και ποια θερμοκρασία και χρόνο προετοιμασίας θα πρέπει να επιλέξετε.

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

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

ΦΡΕΣΚΑ Η ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
150°C	Μανιτάρια	8-10 τεμάχια		2-3
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	1000 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στους 175°Cσαυτόν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.		5-7
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια		12-15
	Τηγανιτά λαχανικά (π.χ. κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια		2-3

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
175°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	1000 γρ.	5-8
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.		3-4
180°C	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια		4-5
	Κινέζικα ανοιζιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια		6-7
	Βιετναμέζικα ανοιζιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια		5-6
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια		3-4
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		3-4
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια		3-4
190°C	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.		3-4
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	4-5 τεμάχια		4-5
	Βιενέζικο σνίτσελ	2 κομμάτια		3-4

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια		15-20
175°C	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	450 γρ.	800 γρ.	5-6/7-8
	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια		6-7
180°C	Κινέζικα ανοιζιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια		10-12
	Βιετναμέζικα ανοιζιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια		8-10
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια		4-5
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		4-5
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια		4-5
	190°C	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	4-5 τεμάχια	

Önemli

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

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

Güvenli kapanma

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

- ▶ Fritöz artık çalışmıyorsa, içindeki yağı soğumasını bekleyerek yetkili Philips servisine başvurun.

Kullanıma hazırlama

1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Fritözün ocağın üzerine yerleştirmek isterseniz, ocak gözlerinin kapalı ve soğumuş olduklarından emin olun.

2 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 1).

3 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 2).

4 Sepeti fritözden çıkarın.

5 Kuru fritözün sıvı yağ, sıvı margarin veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Sıvı yağlar ve yağlar' bölümü) (şek. 3).

	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	1.8 l	1575 gr
Maks.	2.0 l	1750 gr

Bitkisel ve donmuş yağlar

Asla farklı tiplerdeki yağları karıştırmayın.

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

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

- 1 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.
 - 2 Erittiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.
 - 3 Fritözü, 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.
- Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

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

- 1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 4).
Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.
- 2 Sıcaklık kontrolünü istenilen sıcaklığa ayarlayın (160, 170, 180 veya 190°C) (şek. 5).
 - Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
 - Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
 - Fritöz ısınırken, pilot ışık birkaç kez sönüp yanar. Bir süre sönük kaldığında, yağ veya hayvani yağ önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir.
 - Arka arkaya birkaç grup yiyecek kızartacaksanız, bir sonraki grubu kızartmaya başlamadan önce, termometre sembolü tamamıyla siyah olana kadar bekleyin.
 - ▶ Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.
- 3 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 1).
- 4 Açma düğmesine hafif basarak kapağı açın (şek. 2).
- 5 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.
 - ▶ *En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum miktarları aşmamanızı öneririz.*

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1000 gr	800 gr
İyi sonuç için tavsiye edilen miktar	600 gr	450 gr

- 6 Kızartma sepetini dikkatlice fritöze yerleştirin (şek. 6).

7 Kapağı kapatın.

8 Sadece HD6 I 13 içindir. - İstenilen kızartma süresini ayarlayınız.(bkz."Zamanlayıcı" bölümü) Fritöz, zaman ayarı olmadan da kullanılabilir.

9 Sepetin serbest bırakma sürgüsünü kendinize doğru çekerek dikkatlice sapı fritöze karşı katlayın (şek. 7).

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

Zamanlayıcı (sadece HD6 I 13 için)

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritöz KAPATMAZ.

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın (şek. 8). Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

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

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

3 Eğer önceden ayarlanan zaman doğru değilse, zamanlayıcı geri saymaya başladığında (örn. zaman yanıp sönmeye başladığında) zamanlayıcı düğmesine 2 saniye süreyle basarak bunu silebilirsiniz. Ekranda '00' görünene kadar düğmeyi basılı tutun. Şimdi doğru kızartma süresini ayarlayabilirsiniz.

4 Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 20 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.

Kızartma sonrasında

1 Kızartma sepetinin sapını açın.

2 Kapağı açın (şek. 9).

Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.

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

4 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Yağ yeterince soğumadan, fritöz kıpırdatmayın. Bu yaklaşık olarak 60 dakika sürecektir.

- ▶ Eğer fritöz düzenli olarak kullanılmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.
- ▶ Fritözde katı yağ varsa, katılaşmasını bekleyin ve fritözün içinde saklayın.(Bkz. Kullanıma Hazırlama" Sıvı ve katı yağ bölümü)

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

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

1 Kapağı çıkarın. Boşaltma sistemi görünecek duruma geçecektir (şek. 10).

2 Kızartma sepetini fritözden çıkartın ve yağı boşaltın (şek. 11).

3 Dış kabı nemli bezle (temizleme sıvısı ile) ve/veya mutfak kağıdı ile silin.

Fritözün ana gövdesini tamamen fritöze batırmayın.

4 İç kapı sıcak suyla ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın.

5 Kapağı ve kızartma sepetini sıcak sabunlu su ile yıkayabilir veya bulaşık makinasında yıkayarak temizleyebilirsiniz.

6 Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulaın.

Yağ tutmayan filtrenin temizlenmesi

Cihazda sabit yağ filtresi bulunmaktadır. İşlemine doğru yapabilmesi için düzenli olarak metal filtrenin temizlenmesi gereklidir.

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

Temizlenmesi için:

1 Kapağın iç kısımlarında bulunan vidaları sökünüz (şek. 12).

2 Filtreyi kapağın içinden çekerek çıkarın. Filtreyi yerine tekrar yerleştirip cihazı kullanmadan önce kurumasını bekleyin (şek. 13).

3 Filtreyi kapağa geri yerleştirin ve kapağın içindeki vidaları takın.

Yağ deęiştirme

Yağların özelliklerini kolayca kaybetmelerinden ötürü, yağı sıkça deęiştirmelisiniz. Deęiştirme sembolü yağı deęiştireceğiniz zamanı belirtir (bkz. 'Deęiştirme göstergesi').

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

D Hiçbir zaman yağı 6 aydan daha uzun bir süre kullanmayın ve her zaman paket üzerindeki talimatları takip edin.

D Kullanılmış yağın üzerine asla taze yağ eklemeyin.

D Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.

D Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşıp şurup kıvamına gelen bir yağı hemen deęiştirin.

Kullanılmış yağın çöpe atılması

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

Saklama

- 1** Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 2** Elektrik kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin (şek. 14).
- 3** Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

Kızartma ipuçları

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

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

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

Donmuş yiyecekler

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

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

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Tercihen eğer paket üzerinde belirtilmemişse donmuş olarak kızartılmaları, donmuş gıdaları oda sıcaklığında çözümlerini bekleyerek kızartın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Kullanım talimatlarında veya yiyeceğin ambalajında belirtilen kızartma ısını seçin. Eğer böyle bir talimat yoksa, ısıyı 190°C olarak ayarlayın.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

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

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

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Çevre

- Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 15).

Cihazı çöpe atmadan önce zamanlayıcının (sadece HD6113 için) pilini içinden çıkarın.

- 1 Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın (şek. 16).
- 2 Pili çıkartın. Pili normal ev çöpüne atmayın, özel pil toplama noktalarına teslim edin.

Garanti ve Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız varsa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Ücretsiz telefon numarası 0800 261 33 02'dir.

Sorun giderme

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renge değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatlarındaki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Kullanma kılavuzundaki tabloda belirtilen miktardan daha fazla yiyeceği kesinlikle bir seferde kızartmayın.
	Yağ yeterli derecede ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Sigortayı değiştirmek için, Philips bayiinize veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezine başvurun.
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Sıvı veya katı yağ kirli.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
Kızartma sırasında sıvı yağ veya erimiş katı yağ fritözün kenarından dökülüyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağı, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Kullanma kılavuzundaki tabloda belirtilen miktardan daha fazla yiyeceği kesinlikle bir seferde kızartmayın.

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	Hiçbir zaman farklı tiplerde yağ kullanmayın ve köpürme önleyici madde içeren yağ kullanın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.

Hazırlama süreleri ve ısı ayarları

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

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

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

TAZE VEYA BUZU ÇÖZÜLMÜŞ YİYECEKLER

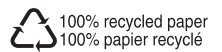
Isı	Yiyecek tipi	İyi sonuç için önerilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
150°C	Mantar	8-10 adet		2-3
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	600 gr	1000 gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)
	Taze balık	450 gr		5-7
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet		12-15
	Sebze kızartması (örn. karnabahar)	8-10 adet		2-3
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	600 gr	1000 gr	5-8
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr		3-4
	Patates kroket	4-5 adet		4-5
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		6-7
	Vietnam usulü ekmek	5-6 adet		5-6
	Minik çerezler	8-10 adet		3-4
	Kalamar halkaları	8-10 adet		3-4
	Pavulya	8-10 adet		3-4
190°C	Patlıcan (dilim)	600 gr		3-4
	Et/balık kroket	4-5 adet		4-5
	Şnitzel	2 adet		3-4

DONDURULMUŐ YIYECEK

Isı	Yiyecek tipi	İyi sonuç için tavsiye edilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet		15-20
175°C	Dondurulmuş Patates kızartması	450 gr	800 gr	5-6/7-8
	Patates kroket	4-5 adet		6-7
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		10-12
	Vietnam usulü ekmek	5-6 adet		8-10
	Minik çerezler	8-10 adet		4-5
	Kalamar halkaları	8-10 adet		4-5
	Pavurya	8-10 adet		4-5
190°C	Et/balık kroket	4-5 adet		6-7



www.philips.com



4222 001 94303