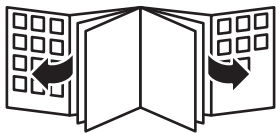


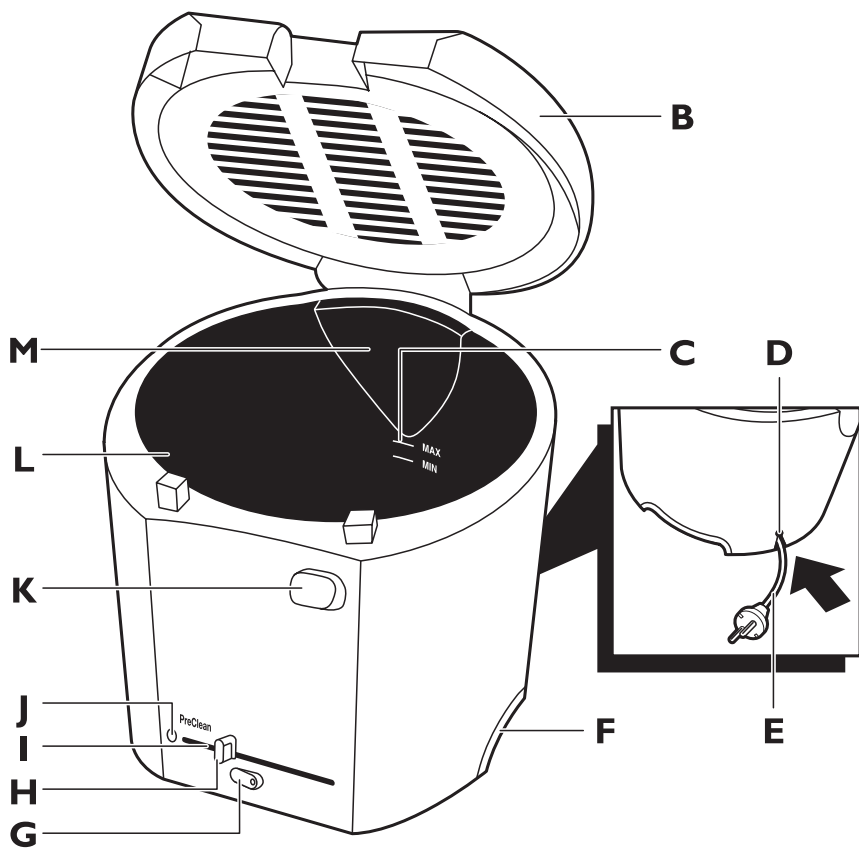
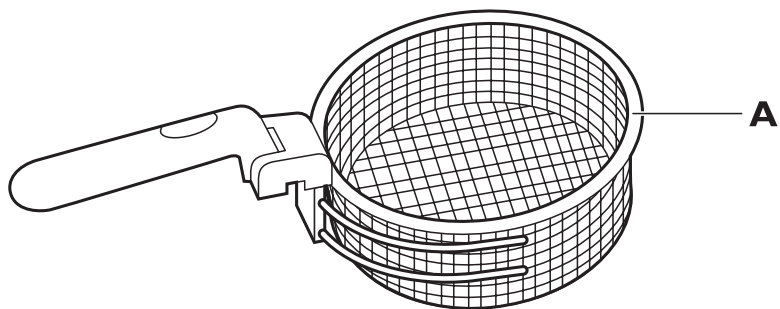
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6103



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	12
DEUTSCH	18
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	25
ESPAÑOL	32
SUOMI	39
FRANÇAIS	45
ITALIANO	52
한국어	59
NEDERLANDS	65
NORSK	72
PORTUGUÊS	78
SVENSKA	85
TÜRKÇE	91
繁體中文	97
简体中文	103
فارسی	114
العربية	120

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Frying basket
- B** Lid
- C** 'MIN' and 'MAX' indications
- D** Cord storage compartment
- E** Cord
- F** Integrated handles
- G** On/off switch
- H** Temperature control
- I** Temperature light
- J** PreClean function
- K** Lid release button
- L** Inner bowl
- M** Pour-out facility

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

Warning

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

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for 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).

- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

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

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

- 2** Open the lid (Fig. 2).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).
- 4** Fill the fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid (Fig. 4).

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

Oil and fat

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

- We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
- Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
- Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat


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

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

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

Using the appliance

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment. (Fig. 6)
- 2 Put the plug in the wall socket.
- 3 Press the on/off switch to switch on the appliance (Fig. 7).
 The temperature light goes on (Fig. 8).
- 4 Set the temperature control to the required temperature.
 For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet.
- 5 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).
- 6 Fold out the handle of the frying basket (Fig. 9).
- 7 Open the lid (Fig. 2).
- 8 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (Fig. 10).

Do not fry very large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet ( indicates the recommended quantity).

Note: Dry ingredients thoroughly before you fry them.

Note: Remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them.

- 9 Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 11)
 Make sure the basket has been inserted properly.

- 10 Close the lid.

- 11 Press the button on the basket handle and fold the handle against the fryer. (Fig. 12)
 During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

After frying

- 1 Fold out the handle of the basket (Fig. 9).
 - 2 Press the release button to open the lid (Fig. 2).
- Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.
- 3 Remove the basket from the fryer and shake off excess oil or fat.
 - 4 Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
 - 5 If you want to fry another batch, wait until the temperature light has gone out.
 - 6 Put the basket in the fryer.
 - 7 Close the lid.
 - 8 Switch off and unplug the appliance after use.

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

Frying tips

- For an overview of preparation times and frying temperatures, see the food table at the end of this booklet.

- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (☞ indicates the recommended quantity).

Getting rid of unwanted flavours

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

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

Note: Dry the sticks thoroughly.

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

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

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

Cleaning

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

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Never immerse the fryer housing in water.

- 1 Open the lid (Fig. 2).
- 2 Pull the lid upwards to remove it (Fig. 13).
- 3 Lift the frying basket out of the fryer.
- 4 Pour out the oil or fat (Fig. 14).

PreClean function

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

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

- 1 Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid. (Fig. 15)
- 2 Put the plug in the wall socket.

- 3 Press the on/off switch to switch on the appliance (Fig. 7).
- 4 Set the temperature control to the PreClean function. (Fig. 8)
 - ▶ The water is heated to a temperature just below boiling point.
- 5 Unplug the appliance after 20-30 minutes.
- 6 Pour the water out of the inner bowl and clean it as described below.

Cleaning the appliance

- 1 Clean the housing of the fryer with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 2 Clean the bowl, the lid and the frying basket with hot water and some washing-up liquid, rinse them with fresh water and dry them thoroughly.

The lid and the frying basket can also be cleaned in the dishwasher.

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Storage

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

Environment

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

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the food table at the end of this booklet whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.

Problem	Possible cause	Solution
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter:	The lid is not closed properly.	Close the lid properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer:	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the 'MAX' indication.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl (see chapter 'Cleaning').

Food table (Fig. 19)

1 Food table

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Frituregryde
- B** Låg
- C** MIN- og MAX-mærker
- D** Rum til ledningsopbevaring
- E** Ledning
- F** Integrerede håndtag
- G** On/off-kontakt (tænd/sluk)
- H** Temperaturvælger
- I** Temperaturindikator med lys
- J** PreClean-funktion
- K** Udløserknop til låg
- L** Inderskål
- M** Hældefunktion

Vigtigt

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

Fare

- Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

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

Forsigtig

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brankede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).
- Sørg for, at vand og/eller is ikke kommer i kontakt med olie eller fedt, da fedtstofferne derved kan sprøjte eller boble voldsomt. Fjern derfor al overskydende is fra de frosne ingredienser, og tør dem grundigt, før du steger dem. Fyld ikke for meget i kurven. Sørg for at aftørre alle dele grundigt, før du kommer olie eller fedt i frituregryden efter rengøring.
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt til et sted mellem 'MIN' og 'MAX'-mærkerne på indersiden af inderskålen, så det hverken flyder over eller overopheder.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Klargøring

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

Sørg for, at alle dele er tørre, før du kommer olie eller fedt i gryden.

- 2** Åbn låget (fig. 2).

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

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

Tænd ikke for apparatet, før der er kommet olie eller fedt i det.

Olie og fedt

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

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

Fast fedt

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

- 1** Hvis du vil bruge nye fedtblokke, skal du smelte dem langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.
- 2** Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.
- 3** Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.

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

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gafflen.

Sådan bruges apparatet

1 Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet. (fig. 6)

2 Sæt stikket i stikkontakten.

3 Tryk på on/off-kontakten for at tænde for apparatet (fig. 7).

► Temperaturindikatoren tændes (fig. 8).

4 Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.

Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer, der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.

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

6 Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 9).

7 Åbn låget (fig. 2).

8 Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven (fig. 10).

Steg ikke for store mængder ad gangen. Overskrid ikke de mængder, der er angivet i tabellen bagest i denne brugsvejledning (☞ angiver den anbefalede mængde).

Bemærk: Tør ingredienserne grundigt, før du steger dem.

Bemærk: Fjern al overskydende is fra de frosne ingredienser, før du steger dem.

9 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden. (fig. 11)

Kontrollér, at kurven er placeret korrekt.

10 Luk låget.

11 Tryk på knappen på kurvens håndtag, og fold håndtaget ind mod frituregryden. (fig. 12)

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

Efter friturestegningen

1 Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 9).

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

Pas på den varme damp og eventuelt sprøjtende olie.

3 Tag kurven op, og ryst forsigtigt den overskydende olie eller fedt fra.

4 Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

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

6 Sæt kurven i frituregryden.

7 Luk låget.

8 Sluk for apparatet efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten.

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

Gode råd til friturestegning

- Oversigt over tilberedningstider og temperaturindstillinger findes i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Steg ikke for store mængder ad gangen. Overskrid ikke de mængder, der er angivet i tabellen bagest i denne brugsvejledning (☞ angiver den anbefalede mængde).

Sådan undgås uønsket bismag

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

- 1** Opvarm olien/fedtets i frituregryden til 160°C.
- 2** Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste i olien/fedtets.
- 3** Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- 1** Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand. På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

Bemærk: Tør stavene grundigt.

- 2** Steg pommes fritterne af to omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved 175°C. Lad pommes fritterne køle af inden anden stegerunde.

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

Rengøring

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

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

Nedsenk ikke grydens kabinet i vand.

- 1** Åbn låget (fig. 2).
- 2** Træk låget opad for at fjerne det (fig. 13).
- 3** Løft friturekurven op af gryden.
- 4** Hæld olien/fedtets ud (fig. 14).

PreClean-funktion

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

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

- 1** Fyld inderskålen 3/4 op med koldt vand og tilsæt lidt opvaskemiddel. (fig. 15)
- 2** Sæt stikket i stikkontakten.
- 3** Tryk på on/off-kontakten for at tænde for apparatet (fig. 7).

- 4 Sæt temperaturvælgeren på PreClean. (fig. 8)
- ▶ Vandet opvarmes til en temperatur lige under kogepunktet.
- 5 Tag stikket ud af stikkontakten efter 20-30 minutter.
- 6 Tøm inderskålen og rengør den som beskrevet nedenfor.

Rengøring af apparatet

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

Låg og friturekurv kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Sørg for, at alle dele er tørre, før du kommer olie eller fedt i gryden.

Opbevaring

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

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 18).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter:

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke blevet stegt længe nok.	Kontrollér om den valgte temperatur og/eller tilberedningstid er korrekt - enten på madvarens emballage eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning. Indstil den korrekte temperatur.
	Der er for mange madvarer i kurven.	Frituresteg aldrig flere madvarer ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen sidst i denne brugsvejledning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke.	Overophedningsikringen er blevet aktiveret.	Kontakt din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted for at få udskiftet sikringen.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Det permanente antifedtfiltet er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedt er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedt. Si regelmæssigt olien/fedt, så det holder sig frisk i længere tid.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Luk låget ordentligt.
	Det permanente antifedtfiltet er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, før du steger den, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
Olien/fedt skummer voldsomt under stegningen.	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, inden friturestegningen.
	Den valgte type olie eller fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen (se afsnittet Rengøring).

1 Tabel over madvarer (fig. 19)

1 Tabel over madvarer

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Frittierkorb
- B** Deckel
- C** "MIN"- und "MAX"-Markierungen
- D** Kabelfach
- E** Netzkabel
- F** Integrierte Griffe
- G** Ein-/Ausschalter
- H** Temperaturregler
- I** Temperaturleuchte
- J** Die PreClean-Vorreinigungsfunktion
- K** Deckelentriegelungstaste
- L** Frittierwanne
- M** Ausgießsystem

Wichtig

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

Gefahr

- Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser; und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

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

Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies würde zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl oder Fett führen. Entfernen Sie deshalb sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren bzw. trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile sorgfältig, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.

Elektromagnetische Felder

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

Für den Gebrauch vorbereiten

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

Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse füllen.

2 Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).

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

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

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

Frittieröl und -fett

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

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

Festes Fett


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

- 1** Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.
- 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.
- 3** Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4** Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 5).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

- 1** Ziehen Sie das gesamte Netzkabel aus dem Kabelfach. (Abb. 6)
- 2** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten (Abb. 7).
Die Temperaturanzeige leuchtet auf (Abb. 8).
- 4** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- 5** Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).
- 6** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 9).
- 7** Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 8** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abb. 10).

Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben (die empfohlenen Mengen sind durch  gekennzeichnet).

Hinweis: Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren sorgfältig ab.

Hinweis: Entfernen Sie sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren.

- 9** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. (Abb. 11)

Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb richtig eingesetzt ist.

- 10** Schließen Sie den Deckel.

- 11** Drücken Sie die Taste am Griff des Frittierkorbs, und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse. (Abb. 12)

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

Nach dem Frittieren

- 1** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abb. 9).
 - 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen (Abb. 2).
- Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!
- 3** Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, und schütteln Sie überschüssiges Öl/Fett ab.
 - 4** Geben Sie das Frittiergut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.
 - 5** Wenn Sie eine neue Portion frittieren möchten, warten Sie, bis die Temperaturkontrollanzeige erloschen ist.
 - 6** Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.
 - 7** Schließen Sie den Deckel.
 - 8** Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

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

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltablelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben (die empfohlenen Mengen sind durch ☞ gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

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

- 1** Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160°C.
- 2** Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.
- 3** Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

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

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

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen beim Frittieren aneinander kleben.

Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

- 2** Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C.

Die Pommes frites müssen vor dem zweiten Frittieren gut abkühlen.

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

Reinigung

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

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nie in Wasser.

- 1 Öffnen Sie den Deckel (Abb. 2).
- 2 Ziehen Sie den Deckel nach oben, um ihn abzunehmen (Abb. 13).
- 3 Heben Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- 4 Gießen Sie das Öl/Fett aus (Abb. 14).

Die PreClean-Vorreinigungsfunktion

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

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

- 1 Füllen Sie die Frittierwanne zu drei Viertel mit kaltem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. (Abb. 15)
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten (Abb. 7).
- 4 Stellen Sie den Temperaturregler auf die PreClean-Funktion ein. (Abb. 8)
Das Wasser wird auf eine Temperatur knapp unter dem Siedepunkt erhitzt.
- 5 Ziehen Sie nach 20-30 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose.
- 6 Gießen Sie das Wasser aus der Frittierwanne, und reinigen Sie sie, wie nachfolgend beschrieben.

Das Gerät reinigen

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

Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse füllen.

Aufbewahrung

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

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 18).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiertgut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, oder es wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Lebensmittelverpackung oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie die richtige Temperatur ein.
	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Das verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittiertöl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät, und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl/Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es anschließend gemäß dieser Bedienungsanleitung.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Es ist zu viel Frittiertgut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne (siehe "Reinigung").

Grillzeiten-Tabelle (Abb. 19)

1 Grillzeiten-Tabelle

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καλάθι τηγανίσματος
- B** Καπάκι
- C** Ενδείξεις 'MIN' και 'MAX'
- D** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- E** Καλώδιο
- F** Ενσωματωμένες λαβές
- G** Διακόπτης on/off
- H** Διακόπτης θερμοκρασίας
- I** Λυχνία θερμοκρασίας
- J** Λειτουργία PreClean
- K** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- L** Εσωτερικός κάδος
- M** Διευκόλυνση εκροής λαδιού

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

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

Προσοχή

- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Τηγανίζετε την τροφή έως ότου πάρει χρυσοκίτρινο και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρείτε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε αμυλούχες τροφές, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία άνω των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε το σχηματισμό ακρυλαμίδης).
- Αποφύγετε την επαφή νερού ή/και πάγου με λάδι ή λίπος, καθώς μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει μεγάλες φυσαλίδες. Γι' αυτό, πρέπει να αφαιρείτε όλο τον περίσσιο πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα και να στεγνώνετε καλά όλα τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε. Μην παραγεμίζετε το καλάθι. Αφού καθαρίσετε όλα τα μέρη, στεγνώστε τα καλά πριν τοποθετήσετε λάδι ή λίπος στη φριτέζα.
- Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει φυσαλίδες σε μεγάλο βαθμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντοτε γεμάτη με λάδι ή λίπος, σε ένα επίπεδο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου, προκειμένου να αποφύγετε την υπερχειλίση ή την υπερθέρμανση.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή πριν τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Προετοιμασία για χρήση

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

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά πριν τα τοποθετήσετε στη φριτέζα με λάδι ή λίπος.

- 2** Ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 2).
- 3** Συμβουλευτείτε τον πίνακα λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα (Εικ. 3).
- 4** Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος τηγανίσματος ή λιωμένο στερεό λίπος μαγειρέματος μέχρι κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' και κλείστε το καπάκι (Εικ. 4).

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

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε ήδη χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.

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

Στερεό λίπος

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

- 1** Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νέα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε κανονικό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά.
- 2** Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στη φριτέζα.
- 3** Αποθηκεύετε σε θερμοκρασία δωματίου τη φριτέζα που εξακολουθεί να περιέχει επαναστερεοποιημένο λίπος.
- 4** Εάν το λίπος κρυσταλλώνει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το επαναστερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι (Εικ. 5).

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

Χρήση της συσκευής

- 1** Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου. (Εικ. 6)
- 2** Συνδέστε το φιλ στην πρίζα.
- 3** Πιέστε το διακόπτη on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 7).
ⓘ Η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει (Εικ. 8).
- 4** Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
 Για την απαιτούμενη θερμοκρασία, δείτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
- 5** Περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας (θα χρειαστούν 10 έως 15 λεπτά).
- 6** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού τηγανίσματος (Εικ. 9).
- 7** Ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 2).
- 8** Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε (Εικ. 10).

Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μία παρτίδα. Μην υπερβείτε τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου (το ☞ υποδηλώνει τη συνιστώμενη ποσότητα).

Σημείωση: Στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε.

Σημείωση: Αφαιρείτε όλο τον περίσσιο πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε.

9 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα. (Εικ. 11)

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το καλάθι.

10 Κλείστε το καπάκι.**11** Πιέστε το κουμπί στη λαβή του καλαθιού και διπλώστε τη λαβή προς την πλευρά της φριτέζας. (Εικ. 12)

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

Μετά το τηγάνισμα**1** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού (Εικ. 9).**2** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι (Εικ. 2).

Προσέξτε τον καυτό ατμό και ενδεχόμενο πιτσίλισμα του λαδιού.

3 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και ανακινήστε το προκειμένου να φύγει το περίσσιο λάδι ή λίπος.**4** Τοποθετήστε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή τρυπητό σκεύος κουζίνας με απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.**5** Εάν θέλετε να τηγανίσετε επιπλέον ποσότητα, περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.**6** Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα.**7** Κλείστε το καπάκι.**8** Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε τη συσκευή μετά τη χρήση.

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

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για μια σύνοψη των χρόνων παρασκευής και των θερμοκρασιών τηγανίσματος, ανατρέξτε στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
- Ανακινήστε προσεκτικά την τροφή που θα τηγανιστεί για να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν περισσότερος πάγος και νερό και αφαιρέστε την περιττή υγρασία ώστε η τροφή να είναι αρκετά στεγνή.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μία παρτίδα. Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου (το \otimes υποδηλώνει τη συνιστώμενη ποσότητα).

Εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσεων

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

1 Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.**2** Ρίξτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαιντανό.**3** Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαιντανό από τη φριτέζα.

Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

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

1 Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια. Ξεπλύνετε τα μπαστούνια με κρύο νερό.

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

Σημείωση: Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες.

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

Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

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

Καθαρισμός

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα της φριτέζας σε νερό.

1 Ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 2).

2 Τραβήξτε το καπάκι προς τα επάνω για να το αφαιρέσετε (Εικ. 13).

3 Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα.

4 Αδειάστε το λάδι ή το λίπος (Εικ. 14).

Λειτουργία PreClean

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία PreClean, η οποία σας επιτρέπει να μουλιάσετε τον εσωτερικό κάδο σε ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για ευκολότερο καθαρισμό.

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

1 Γεμίστε τον εσωτερικό κάδο με κρύο νερό έως τα τρία τέταρτα της χωρητικότητάς του και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό. (Εικ. 15)

2 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

3 Πιέστε το διακόπτη on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 7).

4 Ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη λειτουργία PreClean. (Εικ. 8)

► Το νερό θερμαίνεται σε θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη από το σημείο βρασμού.

5 Αποσυνδέστε τη συσκευή μετά από 20-30 λεπτά.

6 Αδειάστε το νερό από τον εσωτερικό κάδο και καθαρίστε τον όπως περιγράφεται παρακάτω.

Καθαρισμός της συσκευής

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

2 Καθαρίστε τον κάδο, το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό, ξεπλύνετε τα με φρέσκο νερό και στεγνώστε τα καλά.

Το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά πριν τα τοποθετήσετε στη φριτέζα με λάδι ή λίπος.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Αφήνετε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες πριν καθαρίσετε ή μετακινήσετε τη φριτέζα.
- 2** Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 3** Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στο χώρο αποθήκευσης του. (Εικ. 16)
- 4** Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της και αποθηκεύστε τη (Εικ. 17).

Περιβάλλον

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

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η τηγανισμένη τροφή δεν έχει χρυσοκαφέ χρώμα και/ή δεν είναι τραγανή.	Η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει είναι πολύ χαμηλή και/ή το φαγητό δεν τηγανίστηκε αρκετά.	Ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής ή στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου για να δείτε αν επιλέξατε σωστή θερμοκρασία και/ή χρόνο παρασκευής. Ρυθμίστε, μέσω του κουμπιού ρύθμισης, τη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο καλάθι.	Ποτέ μην τηγανίζετε, με μια φορά τηγανίσματος, μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει ενεργοποιηθεί.	Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε την ηλεκτρική ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά του λίπους έχει διαποτιστεί.	Αφαιρέστε το καπάκι και καθαρίστε το μαζί με το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να σουρώνετε τακτικά το λάδι ή το λίπος ώστε να παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Ατμός διαφεύγει από άλλα σημεία και όχι από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε σωστά το καπάκι .
	Το μόνιμο φίλτρο κατά του λίπους έχει διαποτιστεί.	Αφαιρέστε το καπάκι και καθαρίστε το μαζί με το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος ξεχειλίζει από τη φριτέζα κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν υπερβαίνει την ένδειξη 'MAX'.
	Το φαγητό περιέχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε και τηγανίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.
	Υπάρχει πολύ μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Ποτέ μην τηγανίζετε, με μια φορά τηγανίσματος, μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό περιέχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τον εσωτερικό κάδο.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Πίνακας τροφίμων (Εικ. 19)

1 Πίνακας τροφίμων

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Cesta de freír
- B** Tapa
- C** Indicaciones "MIN" y "MAX"
- D** Compartimento para guardar el cable
- E** Cable
- F** Zonas de agarre
- G** Interruptor de encendido/apagado
- H** Control de temperatura
- I** Piloto de temperatura
- J** Función de prelimpieza (PreClean)
- K** Botón de apertura de la tapa
- L** Cubeta interna
- M** Dispositivo de vaciado

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y la resistencia.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor. Tenga cuidado también con el vapor caliente al abrir la tapa.

Precaución

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Evite que el agua y/o el hielo entren en contacto con el aceite o la grasa, ya que podría ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa. Para ello, elimine el exceso de hielo de los alimentos congelados y séquelos bien antes de freírlos. No llene en exceso la cesta. Después de lavarlas, seque todas las piezas cuidadosamente antes de poner aceite o grasa en la freidora.
- No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato. Podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa de la freidora esté siempre entre las indicaciones "MIN" y "MAX" del interior de la cubeta, para evitar que rebose o se caliente en exceso.
- No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa, ya que podría dañarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto adicional.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Preparación para su uso

- 1** Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de llenar la freidora con aceite o con grasa.
- 2** Abra la tapa (fig. 2).
- 3** Consulte la tabla de aceite/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora (fig. 3).
- 4** Llene la freidora con aceite, grasa líquida para freír o grasa sólida derretida hasta un nivel entre las indicaciones "MIN" y "MAX" y cierre la tapa (fig. 4).

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

Aceite y grasa

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

- Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Utilice preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas insaturadas (como el ácido linoleico) tales como el aceite de soja, de cacahuete, de maíz o de girasol.
- Cambie el aceite o grasa con regularidad (cada 10 - 12 usos), ya que pierden rápidamente sus cualidades.
- Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

Grasa sólida

También puede utilizar grasa sólida para freír, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que la resistencia se sobrecaliente o sufra daños.

- 1** Si desea utilizar nuevos bloques de grasa, fúndalos lentamente a baja temperatura en una sartén normal.
- 2** Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora.

- 3 Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
- 4 Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada (fig. 5).

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

Uso del aparato

- 1 Saque todo el cable del compartimento para el cable. (fig. 6)
- 2 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 3 Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender el aparato (fig. 7).
 - ▶ Se encenderá el piloto de temperatura (fig. 8).
- 4 Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
Para ver la temperatura adecuada, consulte el embalaje del alimento que vaya a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto.
- 5 Espere a que se apague el piloto de temperatura (aproximadamente 10 - 15 min.).
- 6 Despliegue el asa de la cesta de freír (fig. 9).
- 7 Abra la tapa (fig. 2).
- 8 Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír (fig. 10).

No fría grandes cantidades a la vez y no supere las cantidades mencionadas en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto (☺ indica la cantidad recomendada).

Nota: Seque bien los alimentos antes de freírlos.

Nota: Elimine el exceso de hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.


- 9 Ponga con cuidado la cesta en la freidora. (fig. 11)
Asegúrese de que ha introducido la cesta correctamente.
- 10 Cierre la tapa.
- 11 Pulse el botón situado en el asa de la cesta y pliegue el asa hacia la freidora. (fig. 12)
Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciende y apaga cada cierto tiempo para indicar que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener así la temperatura adecuada.

Después de freír

- 1 Despliegue el asa de la cesta (fig. 9).
 - 2 Pulse el botón de apertura para abrir la tapa (fig. 2).
- Tenga cuidado con el vapor caliente y con las posibles salpicaduras de aceite.
- 3 Saque la cesta de la freidora y sacuda el exceso de aceite o grasa.
 - 4 Ponga los alimentos fritos en un recipiente o un escurridor provisto de papel absorbente para la grasa, por ejemplo, papel de cocina.
 - 5 Si desea freír otra tanda de alimentos, espere a que el piloto de temperatura se apague.
 - 6 Ponga la cesta en la freidora.
 - 7 Cierre la tapa.
 - 8 Apague el aparato y desenchúfelo después de usarlo.

Nota: Si no utiliza la freidora con frecuencia, aconsejamos que saque el aceite o grasa líquida y los guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar fresco.

Consejos para la fritura

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

Eliminación de malos sabores

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

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

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

Patatas fritas caseras

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

- 1** Utilice patatas firmes y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría. Esto evita que se peguen entre sí mientras se frién.
- Nota: Seque bien las tiras.*
- 2** Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4 - 6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5 - 8 minutos a una temperatura de 175°C. Deje que las patatas se enfríen antes de volver a freírlas por segunda vez.
 - 3** Ponga las patatas ya fritas en un recipiente y sacúdalas.

Limpieza

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

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

No sumerja nunca la freidora en agua.

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

Función de prelimpieza (PreClean)

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

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

- 1** Llene tres cuartos de la cubeta con agua fría y añada un poco de detergente líquido. (fig. 15)
- 2** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 3** Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender el aparato (fig. 7).
- 4** Ajuste el control de temperatura a la función de prelimpieza (PreClean). (fig. 8)
 - ▶ El agua se calentará a una temperatura justo por debajo del punto de ebullición.
- 5** Desenchufe el aparato después de 20 - 30 minutos.
- 6** Vacíe el agua de la cubeta interna y límpiela según se indica en estas instrucciones de uso.

Limpieza del aparato

- 1** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) o papel de cocina.
- 2** Limpie la cubeta, la tapa y la cesta de freír con agua caliente y un poco de detergente líquido, aclárelos con agua y séquelos bien.

La tapa y la cesta de freír también se pueden lavar en el lavavajillas.

Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de llenar la freidora con aceite o con grasa.

Almacenamiento

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

Medio ambiente

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

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

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

Problema	Posible causa	Solución
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No ha limpiado bien la cubeta interna.	Limpie la cubeta interna (consulte el capítulo "Limpieza").

Tabla de alimentos (fig. 19)**1** Tabla de alimentos

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Paistokori
- B** Kansi
- C** Vähimmäis- (MIN) ja enimmäismäärän (MAX) ilmaisimet
- D** Säilytyspaikka johdolle
- E** Virtajohto
- F** Kiinteät kahvat
- G** Käynnistyskytkin
- H** Lämpötilan säätö
- I** Lämpötilan merkkivalo
- J** PreClean-pesutoiminto
- K** Kannen avauspainike
- L** Öljysäiliö
- M** Kaadin

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä juoksevalla vedellä, sillä siinä on sähköosia ja lämmitysvastus.

Varoitus

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

Varoitus

- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-) ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, erityisesti peruna- tai viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).

- Estä vettä ja/tai pääsemästä kosketuksiin öljyn tai rasvan kanssa, koska se saa öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuplimaan voimakkaasti. Poista jää pakastetuista aineksista ja kuivaa ainekset ennen niiden paistamista. Älä täytä paistokoria liian täyteen. Kuivaa kaikki osat kunnolla puhdistamisen jälkeen ennen kuin lisäät öljyä tai rasvaa keittimeen.
- Älä paista itämisiä riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Käyttöönoton valmistelu

- 1** Puhdista laite ennen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus).

Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen kuin lisäät keittimeen öljyä tai rasvaa.

- 2** Avaa kansi (Kuva 2).

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

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

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

Öljy ja rasva

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

- Suosittelemme käytettäväksi oppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soija-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.
- Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, ne on vaihdettava säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).
- Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.

Kiinteä rasva

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

- 1** Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloitettu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2** Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3** Säilytä jähmettynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
- 4** Jos rasva on kovin kylmää, se voi roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä jähmettyneeseen rasvaan reikiä haarukalla (Kuva 5).

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

Käyttö

- 1 Vedä virtajohto kokonaan esiin säilytystilastaan. (Kuva 6)
 - 2 Työnä pistoke pistorasiaan.
 - 3 Käynnistä laite painamalla käynnistyskytkintä (Kuva 7).
 ▶ Lämpötilan merkkivalo syttyy (Kuva 8).
 - 4 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan.
 Katso oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.
 - 5 Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu (tämä kestää 10 - 15 minuuttia).
 - 6 Taita paistokorin kahva esiin (Kuva 9).
 - 7 Avaa kansi (Kuva 2).
 - 8 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin (Kuva 10).
- Älä paista kovin suuria määriä ruokaa kerrallaan. Älä ylitä tämän käyttöoppaan lopussa olevassa ruokataulukossa annettuja määriä (☞ tarkoittaa suositeltavaa määrää).

Huomautus: Kuivaa ainekset ennen niiden paistamista.

Huomautus: Poista jää pakastetuista aineksista ennen niiden paistamista.

- 9 Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä. (Kuva 11)
 Tarkista, että paistokori on kunnolla paikallaan.
- 10 Sulje kansi.
- 11 Paina paistokorin kahvassa olevaa painiketta ja taita kahva laitteen runkoa vasten. (Kuva 12)
 Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkinä siitä, että lämmitysastukset säätävät oikeaa paistolämpötilaa kytkeytymällä päälle ja pois.

Kypsentämisen jälkeen

- 1 Taita paistokorin kahva esiin (Kuva 9).
 - 2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta (Kuva 2).
- Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.
- 3 Poista paistokori friteerauskeittimestä ja kaada ylimääräinen öljy tai rasva pois.
 - 4 Kaada friteerattu ruoka valitsemaasi astiaan tai siivilään rasvaa imevän paperin, esimerkiksi talouspaperin, päälle.
 - 5 Jos haluat paistaa toisen erän, odota ensin kunnes lämpötilan merkkivalo on sammunut.
 - 6 Aseta paistokori varovasti keittimeen.
 - 7 Sulje kansi.
 - 8 Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto käytön jälkeen.

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

Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista kovin suuria määriä ruokaa kerrallaan. Älä ylitä tämän käyttöoppaan lopussa annettuja määriä (☞ tarkoittaa suositeltavaa määrää).

Vieraan maun poistaminen

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

- 1** Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een.
- 2** Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta tai muutama persiljan oksa.
- 3** Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät tai persilja pois keittimestä lastalla. Öljyn tai rasvan maku on taas neutraali.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1** Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivilässä kylmällä vedellä. Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.

Huomautus: Kuivaa suikaleet esimerkiksi talouspaperilla.

- 2** Kypsennä ranskanperunat kahdessa vaiheessa: ensin 4–6 minuuttia 160 °C:ssa, sitten 5–8 minuuttia 175 °C:ssa.

Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista paistovaihetta.

- 3** Aseta kotitekoiset ranskanperunat astiaan ja ravista.

Puhdistaminen

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

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

Älä koskaan upota friteerauskeittimen runkoa veteen.

- 1** Avaa kansi (Kuva 2).
- 2** Avaa kansi nostamalla sitä ylöspäin (Kuva 13).
- 3** Nosta paistokori keittimestä.
- 4** Kaada öljy tai rasva pois (Kuva 14).

PreClean-pesutoiminto

Tässä laitteessa on PreClean-pesutoiminto, jonka avulla voit puhdistaa öljysäiliön helposti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

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

- 1** Täytä kolme neljäsosaa öljysäiliöstä kylmällä vedellä ja lisää astianpesuainetta. (Kuva 15)
- 2** Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 3** Käynnistä laite painamalla käynnistyskytkintä (Kuva 7).

- 4 Aseta lämpötilanvalitsin PreClean-asentoon. (Kuva 8)
- Vesi lämmitetään hiukan kiehumispistettä alhaisempaan lämpötilaan.
- 5 Irrota pistoke pistorasiasta 20 - 30 minuutin kuluttua.
- 6 Kaada vesi pois öljysäiliöstä ja puhdista säiliö seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Laitteen puhdistaminen

- 1 Pyyhi friteerauskeittimen runko puhtaaksi kostealla liinalla (jossa on hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.
 - 2 Puhdista säiliö, kansi ja friteerauskori kuumassa vedessä astianpesuaineella, huuhtele ne puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.
- Kansi ja friteerauskori voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen kuin lisäät keittimeen öljyä tai rasvaa.

Säilytys

- 1 Anna öljyn tai rasvan jäähtyä vähintään 4 tuntia ennen keittimen puhdistamista tai siirtämistä.
- 2 Aseta kaikki osat takaisin keittimeen ja sulje kansi.
- 3 Työnnä johto säilytystilaan. (Kuva 16)
- 4 Aseta keitin säilytykseen nostamalla sitä kantokahvoista (Kuva 17).

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 18).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruoka-ainepakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta, oliko lämpötila ja/tai kypsennysaika valittu oikein. Valitse oikea lämpötila.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
Friteerauskeitin ei toimi.	Lämpötilan turvakatkaisin on käytössä.	Vaihdata sulake Philips-jälleenmyyjällä tai Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keittimestä lähtee voimakas epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi, ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Kansi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje kansi oikein.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi, ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka huolellisesti, ennen kuin aloitat friteeraamisen, ja kypsennä ruoka noudattamalla tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsentämistä.
	Käytettyä öljyä tai rasvaa ei ole tarkoitettu uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista öljysäiliö (katso kohta Puhdistaminen).

Ruokataulukko (Kuva 19)

1 Ruokataulukko

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Panier
- B** Couverture
- C** Repères MIN et MAX
- D** Rangement du cordon
- E** Cordon d'alimentation
- F** Poignées intégrées
- G** Interrupteur on/off
- H** Thermostat
- I** Voyant de température
- J** Fonction PreClean
- K** Bouton de déverrouillage du couvercle
- L** Cuve
- M** Dispositif de vidange

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais le corps de la friteuse (qui contient des composants électriques et la résistance) dans l'eau et ne le passez jamais sous le robinet.

Avertissement

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

Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez de mettre de l'eau et/ou de la glace en contact avec l'huile ou la graisse : cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse. Pour ce faire, retirez l'excès de glace sur les ingrédients surgelés et séchez-les soigneusement avant de les frire. Ne remplissez pas le panier au-delà de sa capacité maximale. Après le nettoyage, séchez soigneusement tous les éléments avant d'ajouter de l'huile ou de la graisse dans la friteuse.
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant l'utilisation

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

Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.

2 Soulevez le couvercle (fig. 2).

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

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

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

Huile et graisse

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

- Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
- L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).

- Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Graisse solide

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

- 1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.
- 2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
- 3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
- 4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée (fig. 5).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

- 1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son compartiment. (fig. 6)
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 3 Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (fig. 7).
 ▶ Le voyant de température s'allume (fig. 8).
- 4 Réglez le thermostat sur la température nécessaire.
 Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
- 5 Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).
- 6 Déployez la poignée du panier (fig. 9).
- 7 Soulevez le couvercle (fig. 2).
- 8 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier (fig. 10).

Ne placez pas de trop grosses portions dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par le symbole ☞).

Remarque : Séchez complètement les ingrédients avant de les frire.

Remarque : Retirez tout excès de glace des ingrédients congelés avant de les frire.

- 9 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. (fig. 11)
 Assurez-vous d'avoir placé le panier correctement.
- 10 Fermez le couvercle.

- 11 Appuyez sur le bouton de la poignée du panier et rabattez la poignée contre la friteuse. (fig. 12)


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

Après la cuisson

- 1** Déployez la poignée du panier (fig. 9).
 - 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (fig. 2).
- Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.
- 3** Retirez le panier de la friteuse en le secouant pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse.
 - 4** Transférez les aliments frits dans une passoire ou un plat préalablement garni de papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).
 - 5** Attendez que le voyant de température s'éteigne avant de frire un deuxième panier d'aliments.
 - 6** Placez le panier dans la friteuse.
 - 7** Fermez le couvercle.
 - 8** Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

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

Conseils culinaires

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

Goûts désagréables

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

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

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

Pommes frites maison

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

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

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

Remarque : Séchez-les bien.

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

Laissez refroidir les frites avant la deuxième étape de cuisson.

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

Nettoyage

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

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

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

- 1 Soulevez le couvercle (fig. 2).
- 2 Tirez sur le couvercle pour le retirer (fig. 13).
- 3 Sortez le panier de la friteuse.
- 4 Videz l'huile ou la graisse (fig. 14).

Fonction PreClean

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

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

- 1 Remplissez la cuve aux trois quarts d'eau froide et ajoutez un peu de liquide vaisselle. (fig. 15)
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 3 Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (fig. 7).
- 4 Réglez le thermostat sur la fonction PreClean. (fig. 8)
 - L'eau chauffe jusqu'à atteindre une température proche du point d'ébullition.
- 5 Débranchez l'appareil après 20 à 30 minutes.
- 6 Videz l'eau de la cuve, puis nettoyez cette dernière comme indiqué ci-dessous.

Nettoyage de l'appareil

- 1 Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (imbibé d'un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.
- 2 Nettoyez la cuve, le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

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

Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.

Rangement

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

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 18).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas frit assez longtemps.	Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi, pour savoir si la température et le temps de cuisson sélectionnés conviennent. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif antisurchauffe a été activé.	Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtré régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre anti-graisse permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le repère MAX.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de commencer à les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve (voir le chapitre « Entretien »).

Tableau de cuisson des aliments (fig. 19)

1 Tableau de cuisson des aliments

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Cestello
- B** Coperchio
- C** Indicazioni "MIN" e "MAX"
- D** Vano di avvolgimento cavi
- E** Cavo
- F** Manici incorporati
- G** Interruttore on/off
- H** Termostato
- I** Spia della temperatura
- J** Funzione PreClean
- K** Pulsante di sgancio coperchio
- L** Recipiente interno
- M** Sistema di svuotamento

Importante

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

Pericolo

- non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

Avviso

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

Attenzione

- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.

- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggete cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Evitate che acqua e/o ghiaccio vengano a contatto con olio o grassi, per prevenire schizzi eccessivi. A tale scopo, rimuovete il ghiaccio in eccesso dai prodotti surgelati e asciugate accuratamente tutti i cibi prima di friggerli. Non caricate eccessivamente il cestello. Dopo avere pulito la friggitrice, asciugate con attenzione tutte le parti prima di versare olio o altri grassi.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" riportate all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Pulite l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
Assicuratevi che tutte le parti siano asciutte prima di versare olio o altri grassi.
- 2** Aprite il coperchio (fig. 2).
- 3** Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria (fig. 3).
- 4** Versate nella friggitrice l'olio, il grasso liquido o il grasso solido liquefatto fino al livello compreso tra gli indicatori "MIN" e "MAX", quindi chiudete il coperchio (fig. 4).

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

Olio e grasso

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

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

Grasso solido

È possibile utilizzare grasso di frittura solido con estrema cautela, per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi o venga danneggiata.

- 1** Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.
- 2** Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.
- 3** Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando viene sciolto. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta (fig. 5).

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

- 1** Estraete il cavo dal relativo vano. (fig. 6)
- 2** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 3** Per accendere l'apparecchio, premete l'interruttore on/off (fig. 7).
 ▶ La spia della temperatura si illumina (fig. 8).

- 4** Impostate il termostato alla temperatura richiesta.

Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.

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

- 6** Estrarre l'impugnatura del cestello friggitrice (fig. 9).

- 7** Aprite il coperchio (fig. 2).

- 8** Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello (fig. 10).

Non friggete quantità eccessive di cibo in una volta sola e non superate le dosi massime indicate nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (☞ indica la dose consigliata).

Nota Asciugate gli ingredienti accuratamente prima di friggerli.

Nota Rimuovete tutto il ghiaccio in eccesso dagli ingredienti surgelati prima di friggerli.

- 9** Posizionate con cautela il cestello nella friggitrice (fig. 11) assicurandovi che sia inserito correttamente.

- 10** Chiudete il coperchio.

- 11** Premere il pulsante posto sull'impugnatura del cestello e piegarla nuovamente verso la friggitrice. (fig. 12)

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

Dopo la frittura

- 1** Estraete l'impugnatura del cestello (fig. 9).
 - 2** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (fig. 2).
- Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.
- 3** Togliete il cestello dalla friggitrice ed rimuovete l'olio o il grasso in eccesso.
 - 4** Ponete la frittura in un contenitore o un colino rivestito di carta assorbente, come la carta da cucina.
 - 5** Se si desidera continuare la frittura, attendere che la spia della temperatura si spenga.
 - 6** Posizionate il cestello nella friggitrice.
 - 7** Chiudete il coperchio.
 - 8** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente dopo l'uso.

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

Consigli per la frittura

- Per alcuni consigli sui tempi di preparazione e le temperature di cottura, vedere la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non frigate quantità eccessive di cibo in una volta sola e non superate le dosi massime indicate nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (☞ indica la dose consigliata).

Eliminazione dei sapori sgradevoli

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

- 1** Portate l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.
- 2** Versate nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.
- 3** Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliete il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

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

Patatine fritte

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

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

Nota asciugate i bastoncini accuratamente.

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

Lasciate raffreddare le patatine prima di friggerle la seconda volta.

- 3** Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele.

Pulizia

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

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Non immergete il rivestimento della friggitrice in acqua.

- 1** Aprite il coperchio (fig. 2).
- 2** Tirate il coperchio verso l'alto per rimuoverlo (fig. 13).
- 3** Estrarre il cestello dalla friggitrice.
- 4** Scolare l'olio o il grasso (fig. 14).

Funzione PreClean

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

Assicuratevi di avere rimosso l'olio o il grasso dal recipiente interno prima di utilizzare questa funzione.

- 1** Riempire il recipiente interno con acqua calda fino a tre quarti della sua capacità e aggiungere un pò di detergente. (fig. 15)
- 2** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 3** Per accendere l'apparecchio, premete l'interruttore on/off (fig. 7).
- 4** Impostare la temperatura per la funzione PreClean. (fig. 8)
 - L'acqua viene riscaldata a una temperatura poco inferiore al punto di ebollizione.
- 5** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo 20-30 minuti.
- 6** Eliminare l'acqua dal recipiente interno ed eseguire le operazioni di pulizia descritte di seguito.

Pulizia dell'apparecchio

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

Assicuratevi che tutte le parti siano asciutte prima di versare olio o altri grassi.

Conservazione

- 1** Lasciate raffreddare completamente l'olio o il grasso per almeno 4 ore prima di pulire o spostare la friggitrice.
- 2** Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 3** Riponete il cavo nel relativo vano. (fig. 16)
- 4** Sollevate la friggitrice mediante le impugnature e mettetela via (fig. 17).

Tutela dell'ambiente

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

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La temperatura impostata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Verificare sulla confezione del prodotto o nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo che la temperatura e/o il tempo di preparazione scelti siano corretti. Quindi impostare la temperatura corretta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggere una quantità di cibo superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
La friggitrice non funziona.	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgetevi a un rivenditore Philips o a un centro di assistenza autorizzato Philips per la sostituzione del fusibile.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro permanente è saturo.	Rimuovere il coperchio e pulire il coperchio e il filtro con acqua calda e detergente oppure in lavastoviglie.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituire l'olio o il grasso. Filtrate regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Chiudete il coperchio correttamente.
	Il filtro permanente è saturo.	Rimuovere il coperchio e pulire il coperchio e il filtro con acqua calda e detergente oppure in lavastoviglie.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicurarsi che il livello di olio o grasso non superi l'indicazione "MAX".

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle istruzioni contenute in questo manuale dell'utente.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggere una quantità di prodotti superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugare accuratamente il cibo prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti surgelati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulire il recipiente interno (vedere il capitolo "Pulizia").

Tabella dei cibi (fig. 19)

1 Tabella dei cibi

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 튀김 바구니
- B** 뚜껑
- C** 'MIN' 및 'MAX' 표시선
- D** 코드 보관함
- E** 코드
- F** 내장 손잡이
- G** on/off(켜짐/꺼짐) 스위치
- H** 온도 조절기
- I** 온도 표시등
- J** PreClean 기능
- K** 뚜껑 열림 버튼
- L** 내부 용기
- M** 기름 배출홈

주의 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 전기 부품과 가열 장치가 들어 있으므로 본체를 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고, 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 튀김 요리 도중 필터를 통해 뜨거운 스팀이 나옵니다. 손과 얼굴에 스팀이 닿지 않도록 일정한 거리를 유지하십시오. 뚜껑을 열 때도 뜨거운 증기를 조심하십시오.

주의

- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오.
- 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 제품은 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장이나 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.

- 재료가 검은색이나 짙은 갈색이 될 때까지 튀기지 말고 황금빛 도는 노란색이 되도록 튀기고, 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 감자나 곡물 제품처럼 녹말 성분이 많은 음식은 175° C 이상의 온도에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 식용유나 패트가 매우 심하게 튀거나 거품이 강하게 끓어올라 위험할 수 있으므로 물 및/또는 얼음이 식용유나 패트에 닿지 않도록 하십시오. 안전을 위해 음식을 튀기기 전에 냉동 재료의 얼음을 모두 제거하고 재료를 잘 말려야 합니다. 바구니를 가득 채우지 마십시오. 세척 후에는 식용유나 패트를 튀김기에 넣기 전에 모든 부품을 건조시켜야 합니다.
- 떡과 같은 쌀 가공 식품은 이 제품에서 튀기지 마십시오. 식용유나 패트가 매우 심하게 튀거나 거품이 강하게 끓어올라 위험합니다.
- 식용유 또는 패트가 넘치거나 과열되지 않도록 항상 내부 용기의 'MIN' 과 'MAX' 표시 이내로 채우십시오.
- 제품이 손상될 수 있으므로, 식용유나 패트를 채우지 않은 상태에서 제품의 전원을 켜지 마십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동할 수 없습니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

사용 전 준비

- 1** 처음 사용하기 전에 제품을 세척하십시오('세척' 란 참조).
튀김기에 식용유나 패트를 넣기 전에 모든 부품에 물기가 없도록 말려야 합니다.
- 2** 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
- 3** 튀김기에 넣을 식용유 / 패트의 적당한 양은 식용유 / 패트표를 참고하십시오 (그림 3).
- 4** 식용유, 튀김용 액상 패트, 녹인 고행 패트를 튀김기의 'MIN' 과 'MAX' 표시선 사이까지 채우고 뚜껑을 닫으십시오 (그림 4).

식용유나 패트를 채우지 않은 상태에서 제품을 켜지 마십시오.

식용유 및 패트

절대 다른 종류의 식용유와 패트를 섞거나, 사용한 식용유 또는 패트에 신선한 식용유 또는 패트를 첨가하지 마십시오.

- 튀김용 식용유나 튀김용 액상 패트를 사용하는 것이 좋습니다. 특히 콩기름, 땅콩기름, 옥수수기름 또는 해바라기씨 기름과 같이 불포화 지방(리놀렌산)이 풍부하게 함유된 식물성 식용유 또는 패트를 사용할 것을 권장합니다.
- 식용유와 패트의 좋은 성분은 다소 빨리 사라지기 때문에, 정기적으로 식용유 또는 패트를 교체해야 합니다(10~12회 사용 후).
- 가열할 때 거품이 생기거나, 냄새 또는 맛이 강하게 나거나, 색이 진해지거나, 시럽처럼 끈끈해지면 반드시 식용유 또는 패트를 교체하십시오.

고형 패트

고형 패트도 사용할 수 있습니다. 하지만 이런 경우, 패트가 튀거나, 부품 과열 또는 손상을 방지하려면 특별한 주의가 필요합니다.

- 1** 새로운 패트 덩어리를 사용할 경우에는 일반 프라이팬에서 낮은 온도로 서서히 녹이십시오.
- 2** 녹은 패트를 튀김기에 천천히 부으십시오.

- 3 다시 고체가 된 패트가 들어 있는 튀김기는 실내 온도에서 보관하십시오.
 - 4 매우 찬 패트는 녹을 때 될 수 있습니다. 튀 현상을 방지하려면 고체가 된 패트에 포크나 젓가락으로 구멍을 몇 개 뚫어 주십시오 (그림 5).
- 포크나 젓가락 사용 시 내부 용기가 손상되지 않도록 주의하십시오.

제품 사용

- 1 코드 보관함에서 코드를 모두 빼십시오. (그림 6)
 - 2 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
 - 3 전원 스위치를 눌러 제품의 전원을 켜십시오 (그림 7).
 - ▶ 온도 표시등이 켜집니다 (그림 8).
 - 4 온도 조절기를 필요한 온도로 맞추십시오.
필요한 온도는 튀김할 재료의 포란에 표시된 지침 또는 본 책자 마지막의 조리 표를 참조하십시오.
 - 5 온도 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오(10 - 15분 소요).
 - 6 튀김 바구니 손잡이를 펴십시오 (그림 9).
 - 7 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
 - 8 튀김기에서 바구니를 꺼낸 다음, 튀김 재료를 바구니에 넣으십시오 (그림 10).
동시에 너무 많은 양을 튀김기에 넣지 마십시오. 본 책자 마지막의 조리 표에 나와있는 용량을 초과하지 마십시오(☞에 권장량 명시).
- 참고: 음식을 튀기기 전에 재료의 물기를 잘 말려야 합니다.
참고: 음식을 튀기기 전에 냉동 재료의 얼음을 모두 제거하십시오.
- 9 조심해서 바구니를 튀김기에 넣으십시오. (그림 11)
바구니를 제 자리에 정확하게 넣었는지 확인하십시오.
 - 10 뚜껑을 닫습니다.
 - 11 바구니 손잡이의 버튼을 누르고 손잡이를 튀김기 쪽으로 접습니다. (그림 12)
튀기는 도중 온도 표시등이 수시로 꺼졌다가 켜집니다. 이는 적정 온도를 유지하기 위해 가열 장치의 전원이 꺼졌다 켜지는 것입니다.

튀김 요리 후

- 1 바구니 손잡이를 펴십시오 (그림 9).
 - 2 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
뜨거운 증기가 나오고 식용유가 될 수도 있으니 주의하십시오.
 - 3 튀김기에서 바구니를 꺼내고 흔들어 식용유나 패트를 제거하십시오.
 - 4 키친 타올처럼 기름기를 흡수하는 종이를 깐 그릇에 튀김 요리를 담으십시오.
 - 5 다른 음식을 튀기려면 온도 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오.
 - 6 바구니를 튀김기에 넣으십시오.
 - 7 뚜껑을 닫습니다.
 - 8 사용 후 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 참고: 튀김기를 정기적으로 사용하지 않을 경우 식용유나 패트를 따라내어 밀봉된 용기에 담아 냉장고나 시원한 장소에 두는 것이 좋습니다.

튀김 도움말

- 간략한 준비 시간 및 튀김 온도 설정은 본 책자 마지막의 조리 표를 참조하십시오.
- 튀김 재료에서 얼음과 물을 최대한 털어내고 두드려 물기를 제거하십시오.
- 동시에 너무 많은 양을 튀김기에 넣지 마십시오. 본 책자 마지막의 조리 표에 나와있는 용량을 초과하지 마십시오(☞에 권장량 명시).

불쾌한 냄새 제거

생선과 같은 음식 재료는 식용유나 패트에 불쾌한 냄새를 남깁니다. 다음과 같이 식용유나 패트의 맛을 중화시키십시오.

- 1 식용유나 패트를 160° C까지 가열하십시오.
 - 2 얇은 식빵 두 쪽 또는 파슬리 몇 줄기를 식용유에 넣으십시오.
 - 3 거품이 더 이상 올라오지 않을 때까지 기다린 다음 주걱으로 식빵이나 파슬리를 튀김기에서 건져 내십시오.
- 식용유 또는 패트의 맛이 다시 정상으로 돌아옵니다.

프렌치 프라이(감자 튀김) 만들기

다음 방법을 따라 맛있고 바삭한 프렌치 프라이를 만들어 보십시오.

- 1 단단한 감자를 골라 길쭉하게 썬 다음 찬 물로 씻으십시오. 이렇게 하면 튀기는 동안 감자가 서로 달라붙지 않습니다.
- 참고: 감자를 완전히 말리십시오.
- 2 감자를 두 번 튀기십시오. 처음에는 160° C에서 4~6분, 두 번째는 175° C에서 5~8분씩 튀기십시오.
- 두 번째 튀기기 전에 프렌치 프라이를 충분히 식히십시오.
- 3 완성된 프렌치 프라이(감자 튀김)를 그릇에 담고 흔드십시오.

청소

튀김기를 청소하거나 옮기기 전에 최소 4시간 정도 식용유나 패트를 식히십시오.

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

튀김기 본체를 절대 물에 담그지 마십시오.

- 1 뚜껑을 여십시오 (그림 2).
- 2 뚜껑을 위로 당겨 올려 분리하십시오 (그림 13).
- 3 튀김 바구니를 튀김기에서 들어 내십시오.
- 4 식용유나 패트를 제품 밖으로 따라내십시오 (그림 14).

PreClean 기능

PreClean 기능을 갖춘 제품은 내부 용기를 뜨거운 물과 세제에 담가 둘 수 있어 더욱 쉽게 세척할 수 있습니다.

이 기능을 사용하기 전에 내부 용기에 있는 식용유나 패트를 모두 따라 내십시오.

- 1 차가운 물을 내부 용기 용량의 최대 3/4까지 채우고 소량의 세제를 넣으십시오. (그림 15)
- 2 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 3 전원 스위치를 눌러 제품의 전원을 켜십시오 (그림 7).

- 4 온도 조절을 PreClean 기능으로 설정하십시오. (그림 8)
 ▶ 물이 끓기 직전까지 가열합니다.
- 5 20-30초 후 제품의 플러그를 뽑으십시오.
- 6 내부 용기에서 물을 따라내고 아래 설명과 같이 용기를 청소하십시오.

제품 청소

- 1 소량의 세제를 문힌 젖은 천이나 키친 타올로 튀김기의 외장을 닦으십시오.
- 2 뜨거운 물과 세제로 용기, 뚜껑 및 튀김 바구니를 세척한 다음 깨끗한 물로 헹구고 완전히 말리십시오.
 뚜껑과 튀김 바구니는 식기세척기에서 세척할 수도 있습니다.
 튀김기에 식용유나 패트를 넣기 전에 모든 부품에 물기가 없도록 말려야 합니다.

모유 및 분유 저장 용기

- 1 튀김기를 청소하거나 굽기 전에 최소 4시간 정도 식용유나 패트를 식히십시오.
- 2 모든 부품을 튀김기에 다시 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 3 코드를 코드 보관함에 넣으십시오. (그림 16)
- 4 손잡이로 튀김기를 들어올려 보관하십시오 (그림 17).

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 18).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
튀김 요리가 황금빛 갈색이 되지 않고 바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 요리가 충분히 튀겨지지 않았습니다.	튀김 재료 포장이나 본 책자 마지막에 나오는 조리 표에서 온도 및/또는 준비 시간을 올바르게 선택했는지 확인하고 온도 조절기를 알맞은 온도로 설정하십시오.
	바구니에 재료를 너무 많이 넣었습니다.	본 책자 마지막의 조리 표에 나와있는 용량 보다 많은 양을 튀김기에 동시에 넣지 마십시오.
튀김기가 작동하지 않습니다.	안전을 위해 온도 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다.	필립스 대리점이나 필립스 지정 서비스 센터를 방문하여 온도 퓨즈를 교체하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
튀김기에서 불쾌한 냄새가 강하게 납니다.	패트 제거 영구 필터가 포화되었습니다.	뚜껑을 분리한 다음 소량의 세제를 푼 따뜻한 물 또는 식기 세척기를 사용하여 뚜껑과 필터를 청소하십시오.
	식용유나 패트가 신선하지 않습니다.	식용유나 패트를 교체하십시오. 신선함을 오래 유지하려면 식용유나 패트를 정기적으로 걸러주십시오.
필터가 아닌 다른 곳에서 스팀이 나옵니다.	사용했던 식용유 또는 패트가 튀김 요리에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 식용유 또는 액상 패트를 사용하십시오. 다른 종류의 식용유나 패트를 섞지 마십시오.
	뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다.	뚜껑을 제대로 닫으십시오.
튀김 요리 도중 튀김기에 식용유나 패트가 넘칩니다.	패트 제거 영구 필터가 포화되었습니다.	뚜껑을 분리한 다음 소량의 세제를 푼 따뜻한 물 또는 식기 세척기를 사용하여 뚜껑과 필터를 청소하십시오.
	튀김기에 식용유나 패트를 너무 많이 넣었습니다.	튀김기의 'MAX' 표시선을 넘지 않도록 식용유나 패트를 넣으십시오.
	재료에 수분이 너무 많이 포함되어 있습니다.	튀김을 시작하기 전에 재료를 완전히 말린 다음 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
	튀김 바구니에 재료를 너무 많이 넣었습니다.	본 책자 마지막의 조리 표에 나와있는 용량 보다 많은 양을 튀김기에 동시에 넣지 마십시오.
튀김 요리 도중 식용유나 패트에서 거품이 너무 많이 발생합니다.	재료에 수분이 너무 많이 포함되어 있습니다.	음식을 튀기기 전에 재료의 물기를 충분히 말리십시오.
	사용하는 식용유 또는 패트가 튀김 요리에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 식용유 또는 액상 패트를 사용하십시오. 다른 종류의 식용유나 패트를 섞지 마십시오.
	내부 용기를 제대로 청소하지 않았습니다.	내부 용기를 청소하십시오('청소' 장 참조).

조리 표 (그림 19)

1 조리 표

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Frituurmand
- B** Deksel
- C** 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding
- D** Snoeropbergruimte
- E** Snoer
- F** Geïntegreerde handvatten
- G** Aan/uitknop
- H** Temperatuurregelaar
- I** Temperatuurlampje
- J** PreClean-functie
- K** Dekselontgrendelknop
- L** Binnenpan
- M** Uitgietvoorziening

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

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

Let op

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet. Hierdoor gaat de olie of het vet erg spatten of borrelen. Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Droog alle onderdelen na het schoonmaken grondig af voordat u ze terugplaatst in de friteuse.
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Klaarmaken voor gebruik

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

Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vet.

- 2** Open het deksel (fig. 2).
- 3** Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 3).
- 4** Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan een niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel (fig. 4).

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

Olie en vet

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

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

Vast frituurvet

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

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 5).

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

Het apparaat gebruiken

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte. (fig. 6)
- 2** Steek de stekker in het stopcontact.
- 3** Druk op de aan/uitknop om het apparaat in te schakelen (fig. 7).
 - ▶ Het temperatuurlampje gaat aan (fig. 8).
- 4** Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur.
Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
- 5** Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).
- 6** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 9).
- 7** Open het deksel (fig. 2).
- 8** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 10).

Frituur geen zeer grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden aangegeven in de tabel voor etenswaren achter in deze gebruiksaanwijzing niet. (☞ geeft de aanbevolen hoeveelheid aan.)

Opmerking: Droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren.

Opmerking: Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren voordat u ze gaat frituren.

- 9** Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. (fig. 11)
Controleer of de frituurmand goed is geplaatst.
- 10** Sluit het deksel.
- 11** Druk op de ontgrendelknop van het handvat en klap het handvat tegen de wand van de friteuse aan. (fig. 12)
Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

Na het frituren

- 1** Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 9).
- 2** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen (fig. 2).
Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.
- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse en schud de mand om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.
- 4** Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.
- 5** Als u nog een portie wilt frituren, wacht dan tot het temperatuurlampje is uitgegaan.
- 6** Plaats de frituurmand in de friteuse.
- 7** Sluit het deksel.
- 8** Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

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

Frituurtips

- Zie voor bereidingstijden en frituurtemperaturen de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen zeer grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet (☞ geeft de aanbevolen hoeveelheid aan).

Bijsmaakjes wegwerken

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

- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.
- 3** Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

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

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan. Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking: Droog de reepjes goed af.

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

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

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

Schoonmaken

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

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Dompel de friteuse nooit in water.

- 1 Open het deksel (fig. 2).
- 2 Trek het deksel omhoog om het te verwijderen (fig. 13).
- 3 Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 4 Giet de olie of het vet uit de friteuse (fig. 14).

PreClean-functie

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

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

- 1 Vul de binnenpan voor driekwart met koud water en voeg een beetje afwasmiddel toe. (fig. 15)
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Druk op de aan/uitknop om het apparaat in te schakelen (fig. 7).
- 4 Zet de temperatuurregelaar op de PreClean-functie. (fig. 8)
- Het water wordt opgewarmd tot net onder het kookpunt.
- 5 Haal na 20 tot 30 minuten de stekker uit het stopcontact.
- 6 Giet het water uit de binnenpan en maak deze schoon zoals hieronder beschreven.

Het apparaat schoonmaken

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

Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vet.

Opbergen

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

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 18).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde temperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste temperatuur.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De friteuse werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	Het deksel is niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse de 'MAX'-aanduiding niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Tabel voor etenswaren (fig. 19)

1 Tabel voor etenswaren

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Frityrkurv
- B** Lokk
- C** Merke for MIN og MAX
- D** Oppbevaringsrom for ledningen
- E** Ledning
- F** Integrerte håndtak
- G** Av/på-knapp
- H** Temperaturbryter
- I** Temperaturlampe
- J** PreClean-funksjon
- K** Utløserknapp for lokk
- L** Innerbeholder
- M** Hellefunksjon

Viktig

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

Fare

- Ytterbeholderen, som inneholder elektriske deler og varmeelementet, må aldri senkes ned i vann og heller ikke skylles under springen.

Advarsel

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

Viktig

- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Friter maten gyllen istedenfor mørk eller brun, og fjern brente matrester. Ikke friter mat med mye stivelse, spesielt poteter eller kornprodukter, ved temperaturer over 175 °C (for å unngå at det dannes store mengder akrylamid).

- Forhindre at vann og/eller is kommer i kontakt med olje eller fett. Det kan forårsake mye sprut og bobling i oljen eller fett. Du kan gjøre dette ved å fjerne all overflødig is fra frosne ingredienser før du friterer dem, og tørke ingrediensene godt før du friterer dem. Ikke fyll kurven for full. Etter rengjøring tørker du alle delene godt før du har olje eller fett i fritrygryten.
- Ikke friter asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Det kan føre til kraftig oljesprut eller voldsom bobling i oljen eller fett.
- Pass på at fritrygryten alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom MIN- og MAX-strekene på innsiden av innerbeholderen, slik at det verken renner over eller overopphetes.
- Ikke slå på apparatet før du har fylt det med olje eller fett, siden dette kan skade apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en eksternt timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Før bruk

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

Kontroller at alle delene er tørre før du fyller fritrygryten med olje eller fett.

- 2** Åpne lokket (fig. 2).

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

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

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

Olje og fett

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

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

Fett i fast form

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

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

- 2** Hell det smeltede fett forsiktig i fritrygryten.

- 3** Oppbevar fritrygryten med det størknede fett i romtemperatur.

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

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

Bruke apparatet

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet. (fig. 6)
- 2** Sett støpselet inn i stikkkontakten.
- 3** Trykk på av/på-bryteren for å slå på apparatet (fig. 7).
D Temperaturlampen tennes (fig. 8).
- 4** Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur.
 Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder temperaturen som kreves.
- 5** Vent til temperaturlampen slukkes (dette tar 10 til 15 minutter).
- 6** Slå ut håndtaket på frityrkurven (fig. 9).
- 7** Åpne lokket (fig. 2).
- 8** Ta ut kurven av frityrgryten, og legg maten som skal friteres, i kurven (fig. 10).

Ikke friter svært store mengder om gangen. Ha aldri i større mengder enn det som er oppgitt i tabellen bakerst i dette heftet (☞ indikerer anbefalt mengde).

Merk: Tørk ingrediensene godt før du friterer dem.

Merk: Fjern all overflødig is fra frosne ingredienser før du friterer dem.

- 9** Senk kurven forsiktig ned i gryten. (fig. 11)
 Pass på at kurven er riktig satt i.
- 10** Lukk lokket.
- 11** Trykk på knappen på håndtaket på kurven, og legg håndtaket forsiktig inn mot frityrgryten. (fig. 12)
 Under friteringen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

Etter fritering

- 1** Brett ut håndtaket på frityrkurven (fig. 9).
- 2** Trykk på utløserknappen for å åpne lokket (fig. 2).
Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.
- 3** Ta kurven ut av frityrgryten, og rist av overflødig olje eller fett.
- 4** Plasser den friterte maten i en bolle eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. tørkepapir.
- 5** Hvis du vil fritere en omgang til, venter du til temperaturlampen slukkes.
- 6** Senk kurven ned i gryten.
- 7** Lukk lokket.
- 8** Slå av og koble fra apparatet etter bruk.

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

Friteringstips

- Hvis du trenger generell informasjon om tilberedningstider og friteringstemperaturer, kan du kikke på tabellen bakerst i dette heftet.
- Rist forsiktig av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter svært store mengder om gangen. Ha aldri i større mengder enn det som er oppgitt i tabellen bakerst i dette heftet (☞ indikerer anbefalt mengde).

Fjerne uønsket smak

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

- 1** Varm opp oljen eller fettene til en temperatur på 160 °C.
- 2** Legg to tynne brødsiver eller noen persilledusker i oljen.
- 3** Vent til det slutter å boble, og ta deretter brødet eller persillen ut av friterygryten med en hullsleiv.

Oljen eller fettene har nå en nøytral smak igjen.

Hjemmelaget pommes frites

Slik lager du de mest velsmakende og sprø pommes frites:

- 1** Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll disse i kaldt vann. På denne måten unngår du at bitene kleber seg sammen under friteringen.

Merk: Tørk potetbitene godt.

- 2** Friter pommes frites-bitene to ganger: først i 4–6 minutter ved 160 °C og deretter i 5–8 minutter ved 175 °C.

La pommes frites-bitene avkjøles før du friterer dem for andre gang.

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

Rengjøring

La oljen eller fettene avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter friterygryten.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller acetone, til å rengjøre apparatet.

Ytterbeholderen på friterygryten må aldri senkes ned i vann.

- 1** Åpne lokket (fig. 2).
- 2** Dra lokket oppover for å fjerne det (fig. 13).
- 3** Løft friterkurven ut av friterygryten.
- 4** Hell ut oljen eller fettene (fig. 14).

PreClean-funksjon

Dette apparatet er utstyrt med en PreClean-funksjon. Den gjør at du kan legge innerbeholderen i varmt vann og oppvaskmiddel for enklere rengjøring.

Kontroller at oljen eller fettene er fjernet fra innerbeholderen før du bruker denne funksjonen.

- 1 Fyll innerbeholderen med kaldt vann opp til trekvart av full kapasitet, og tilsett litt oppvaskmiddel. (fig. 15)
- 2 Sett støpselet inn i stikkkontakten.
- 3 Trykk på av/på-bryteren for å slå på apparatet (fig. 7).
- 4 Sett temperaturbryteren på PreClean-funksjonen. (fig. 8)
 - ▶ Vannet varmes opp til en temperatur litt under kokepunktet.
- 5 Koble fra apparatet etter 20–30 minutter.
- 6 Hell vannet ut av innerbeholderen, og rengjør den slik det beskrives nedenfor.

Rengjøre apparatet

- 1 Rengjør ytterbeholderen på frityrgrøyten med en fuktig klut (med litt oppvaskmiddel) og/eller kjøkkenpapir.
- 2 Rengjør bollen, lokket og frityrkurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel, skyll dem i rennende vann, og tørk dem grundig.

Lokket og frityrkurven kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

Kontroller at alle delene er tørre før du fyller frityrgrøyten med olje eller fett.

Oppbevaring

- 1 La oljen eller fettene avkjøles i minst fire timer før du rengjør eller flytter frityrgrøyten.
- 2 Sett alle delene på plass i/på frityrgrøyten og lukk lokket.
- 3 Legg sammen ledningen, og plasser den i oppbevaringsrommet for ledningen. (fig. 16)
- 4 Løft frityrgrøyten i håndtakene, og sett den til oppbevaring (fig. 17).

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 18).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt friteret lenge nok.	Se på pakken eller i tabellen bakerst i dette heftet om temperaturen og/eller tilberedningstiden du har valgt, er riktig. Sett temperaturbryteren til riktig temperatur.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Friter aldri mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
Frityrgrøyten virker ikke.	Varmesikkerhetsbryteren er aktivert.	Henvend deg til en Philips-forhandler eller til et autorisert Philips-servicesenter for å få byttet sikringen.
Frityrgrøyten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør lokket og filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettene er ikke friskt lenger.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det ferskt lengst mulig.
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
Det kommer damp fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke lukket ordentlig.	Lukk lokket ordentlig.
	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket, og rengjør lokket og filteret i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgrøyten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgrøyten.	Sørg for at oljen eller fettene i frityrgrøyten ikke overstiger MAX-merket.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk godt av maten før du friterer den, og friter maten slik det beskrives i denne brukerhåndboken.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Ikke friter mer mat på én gang enn det som er angitt i tabellen bakerst i dette heftet.
Oljen eller fettene skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før du begynner å fritere.
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett.
	Innerbeholderen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbeholderen (se avsnittet Rengjøring).

Matvaretabell (fig. 19)

1 Matvaretabell

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Cesto de fritar
- B** Tampa
- C** Indicações 'MIN' e 'MAX'
- D** Compartimento para arrumação do fio
- E** Fio de alimentação
- F** Pegas integradas
- G** Interruptor ligar/desligar
- H** Controlo de temperatura
- I** Luz da temperatura
- J** Função PreClean
- K** Botão para soltar a tampa
- L** Cuba interior
- M** Bico para esvaziar

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe dentro de água o corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, nem o enxágue na torneira.

Aviso

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

Cuidado

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Evite que água e/ou gelo entrem em contacto com o óleo ou gordura, uma vez que provoca salpicos ou borbulhar violento do óleo ou da gordura. Para consegui-lo, elimine todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados antes de fritá-los. Não encha o cesto em demasia. Após a limpeza, seque bem todas as peças antes de colocar óleo ou gordura na fritadeira.
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível entre as indicações "MIN" e "MAX" na parte de dentro da cuba interior; de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificá-lo.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Preparar para a utilização

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

Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

- 2** Abra a tampa (fig. 2).
- 3** Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura que tem de colocar na fritadeira (fig. 3).
- 4** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida a um nível entre as indicações 'MIN' e 'MAX', e feche a tampa (fig. 4).

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

Óleo e gordura

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

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

Gordura sólida

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

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

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

Utilizar o aparelho

- 1** Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento. (fig. 6)
- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3** Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho (fig. 7).

► A luz da temperatura acende-se (fig. 8).

- 4** Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido.

Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimento no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.

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

- 6** Dobre a pega do cesto de fritar (fig. 9).

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

- 8** Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 10).

Não frite grandes quantidades de uma só vez. Não exceda as quantidades mencionadas na tabela de alimentos apresentada no final deste folheto (☞ assinala a quantidade recomendada).

Nota: Seque bem os ingredientes antes de fritá-los.

Nota: Retire todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados antes de fritá-los.

- 9** Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. (fig. 11)

Certifique-se de que o cesto foi introduzido correctamente.

- 10** Feche a tampa.

- 11** Prima o botão na pega do cesto e dobre a pega contra o corpo da fritadeira. (fig. 12)

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

Após a fritura

- 1** Dobre a pega do cesto de fritar (fig. 9).
 - 2** Prima o botão de libertação para abrir a tampa (fig. 2).
- Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.
- 3** Retire o cesto da fritadeira e elimine o óleo ou a gordura em excesso, agitando o cesto.
 - 4** Coloque os alimentos fritos num recipiente ou escorredor com papel absorvente, como por exemplo papel de cozinha.
 - 5** Se quiser fritar mais outra dose, aguarde até que a luz da temperatura se apague.
 - 6** Coloque o cesto na fritadeira.
 - 7** Feche a tampa.
 - 8** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, após cada utilização.

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

Sugestões de fritura

- Para obter uma visão geral dos tempos de preparação e das temperaturas de fritura, consulte a tabela alimentar que se encontra no final destas instruções.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque cuidadosamente os alimentos a fritar.
- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Não exceda as quantidades mencionadas na tabela de alimentos apresentada no final deste manual (☞ assinala a quantidade recomendada).

Como eliminar sabores desagradáveis

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

- 1** Aqueça o óleo ou a gordura a uma temperatura de 160 °C.
 - 2** Coloque duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
 - 3** Aguarde até não aparecerem mais bolhas e depois retire o pão ou a salsa da fritadeira com a ajuda duma espátula.
- O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Batatas fritas caseiras

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

- 1** Utilize batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria. Assim, os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.

Nota: Seque bem os palitos.

- 2** Frite as batatas duas vezes: na primeira vez, durante 4 a 6 minutos a uma temperatura de 160°C; na segunda vez, durante mais 5 a 8 minutos a uma temperatura de 175°C. Deixe que as batatas fritas arrefeçam antes de as fritar pela segunda vez.
- 3** Coloque as batatas fritas caseiras numa taça e agite-as.

Limpeza

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

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Nunca imerja o corpo da fritadeira em água.

- 1** Abra a tampa (fig. 2).
- 2** Puxe a tampa para cima, para removê-la (fig. 13).
- 3** Levante o cesto de fritar e retire-o da fritadeira.
- 4** Esvazie a fritadeira do óleo ou gordura (fig. 14).

Função PreClean

Este aparelho está equipado com a função PreClean, que oferece a possibilidade de mergulhar o recipiente interior em água quente e detergente para uma limpeza mais fácil.

Certifique-se de que o óleo ou gordura foram retirados do recipiente interior antes de utilizar esta função.

- 1** Encha a cuba com água até três quartos da sua capacidade e junte um pouco de detergente. (fig. 15)
- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3** Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho (fig. 7).
- 4** Coloque o controlo de temperatura na posição da função PreClean. (fig. 8)
 - ▶ A água será aquecida a uma temperatura abaixo do ponto de ebulição.
- 5** Desligue o aparelho após 20-30 minutos.
- 6** Despeje a água do recipiente interior e limpe conforme se descreve em baixo.

Limpeza do aparelho

- 1** Lave o corpo da fritadeira com um pano húmido (com detergente) e/ou papel de cozinha.
- 2** Limpe a cuba, a tampa e o cesto com água quente e detergente; passe-os por água e limpe-os com cuidado.

A tampa e o cesto também podem ser limpos na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

Arrumação

- 1** Deixe que o óleo ou a gordura arrefeça durante, pelo menos, 4 horas antes de limpar ou mover a fritadeira.
- 2** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 3** Introduza o fio no respectivo compartimento de arrumação. (fig. 16)
- 4** Levante a fritadeira pelas pegas e guarde-a (fig. 17).

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 18).

Garantia e assistência

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, dirija-se ao seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Possível causa	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou o tempo de fritura dos alimentos não foi suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela alimentar que se encontra no fim destas instruções para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está correcta/o. Regule o controlo de temperatura na temperatura correcta.
	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final destas instruções.
A fritadeira não funciona.	O dispositivo de segurança térmica foi activado.	Dirija-se ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips para proceder à substituição do fusível.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.
	O óleo ou a gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Deve coar o óleo ou a gordura com alguma regularidade para manter a sua frescura.
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A tampa não está fechada correctamente.	Fechе a tampa correctamente.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.

Problema	Possível causa	Solução
O óleo ou a gordura saem pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem a indicação 'MAX'.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar e frite-os de acordo com as instruções neste manual do utilizador.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Não frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final destas instruções.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado é inadequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior (consulte o capítulo "Limpeza").

Tabela de alimentos (fig. 19)

1 Tabela de alimentos

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Frityrkorg
- B** Lock
- C** MIN- och MAX-nivå
- D** Sladdförvaringsutrymme
- E** Nätsladd
- F** Inbyggda handtag
- G** På/av-knapp
- H** Temperaturreglage
- I** Temperaturlampa
- J** PreClean-funktion
- K** Frigöringsknapp för lock
- L** Innerskål
- M** Uthållningsfunktion

Viktigt

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

Fara

- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.

Varning

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

Varning!

- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Friter maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Friter inte stärkelsерik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter; vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).

- Förhindra att vatten eller is kommer i kontakt med olja eller matfett. Det gör att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt. Det kan du göra genom att ta bort all överflödig is från frysta ingredienser och torka ingredienserna ordentligt innan du friterar dem. Lägg inte i för mycket i korgen. Torka alla delar ordentligt efter rengöring innan du fyller på olja eller matfett i fritösen.
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmar över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.
- Den här apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Förberedelser inför användning

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

Se till att alla delar är torra innan du fyller på olja eller matfett i fritösen.

- 2** Öppna locket (Bild 2).

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

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

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

Olja och matfett

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

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

Fast matfett

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

- 1** Om du använder nya bitar matfett smälter du fettets långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.
- 2** Håll försiktigt över det smälta fettets i fritösen.
- 3** Förvara fritösen med det stelade matfettet vid rumstemperatur.
- 4** Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (Bild 5).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

- 1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet. (Bild 6)
- 2** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 3** Tryck på på/av-knappen för att slå på apparaten (Bild 7).
 - Temperaturlampan tänds (Bild 8).
- 4** Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget.
Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- 5** Vänta tills temperaturlampan slocknar (det tar mellan 10 och 15 minuter).
- 6** Vik ut frityrkorgens handtag (Bild 9).
- 7** Öppna locket (Bild 2).
- 8** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (Bild 10).

Friter inte mycket stora mängder mat samtidigt. Överskrid inte den mängd som anges i mattabellen i slutet av det här häftet (☞ anger rekommenderad mängd).

Obs! Torka av ingredienserna ordentligt innan du friterar dem.

Obs! Ta bort all överflödigt is från frysta ingredienser innan du friterar dem.

- 9** Sätt försiktigt i korgen i fritösen. (Bild 11)
Se till att korgen har satts i ordentligt.
- 10** Stäng locket.
- 11** Tryck på knappen på korgens handtag och vik handtaget mot fritösen. (Bild 12)
Under friteringen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

Efter fritering

- 1** Vik ut korgens handtag (Bild 9).
- 2** Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket (Bild 2).
Se upp för het ånga och stänk som kan komma från oljan.
- 3** Ta ut korgen ur fritösen och skaka av överflödigt olja eller matfett.
- 4** Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.
- 5** Om du vill fritera en omgång till väntar du tills temperaturlampan har slocknat.
- 6** Sätt i korgen i fritösen.
- 7** Stäng locket.
- 8** Stäng av apparaten och dra ur nätsladden efter användning.

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

Friteringstips

- En översikt av friteringstider och -temperaturer hittar du i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Friter inte mycket stora mängder mat samtidigt. Överskrid inte den mängd som anges i mattabellen i slutet av det här häftet (☞ anger rekommenderad mängd).

Bli av med oönskad bismak

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

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

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

Hemgjorda pommes frites

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

- 1** Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarerna med kallt vatten. På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

Obs! Låt stavarerna torka ordentligt.

- 2** Friter pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.
- 3** Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem.

Rengöring

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

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Sänk aldrig ned fritösens hölje i vatten.

- 1** Öppna locket (Bild 2).
- 2** Dra locket uppåt för att ta bort det (Bild 13).
- 3** Lyft ut frityrkorgen ur fritösen.
- 4** Häll ut oljan eller matfettet (Bild 14).

PreClean-funktion

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

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

- 1** Fyll innerskålen med kallt vatten upp till tre fjärdedelar och häll i lite diskmedel. (Bild 15)
- 2** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

- 3 Tryck på på/av-knappen för att slå på apparaten (Bild 7).
- 4 Ställ in temperaturreglaget på PreClean-funktionen. (Bild 8)
 - Vattnet värms upp till en temperatur strax under kokpunkten.
- 5 Dra ur nätsladden efter 20–30 minuter.
- 6 Häll ut vattnet ur innerskålen och rengör den enligt beskrivningen nedan.

Rengöring av apparaten

- 1 Rengör själva fritösen med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.
- 2 Rengör skålen, locket och fryrorkorgen med varmt vatten och lite diskmedel, skölj dem med rent vatten och torka dem ordentligt.

Locket och fryrorkorgen kan även diskas i diskmaskinen.

Se till att alla delar är torra innan du fyller på olja eller matfett i fritösen.

Förvaring

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

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 18).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Den valda temperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Kontrollera på matens förpackning eller i mattabellen i slutet av de här instruktionerna så att du har valt rätt temperatur och/eller tillagningstid. Ställ in temperaturreglaget på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Friter inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte.	Värmebrytaren har aktiverats.	Vänd dig till en Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud för att få säkringen utbytt.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt ut oljan eller matfettet. Sila oljan eller matfettet regelbundet så håller de sig fräscha längre.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Ånga avges från andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt.
	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta av locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger MAX-nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den. Fritera maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Rengör innerskålen (se kapitlet Rengöring).

Mattabell (Bild 19)

1 Mattabell

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Kızartma sepeti
- B** Kapak
- C** 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri
- D** Kordon muhafaza bölmesi
- E** Kordon
- F** Dahili saplar
- G** Açma/kapama düğmesi
- H** Sıcaklık ayar düğmesi
- I** Sıcaklık lambası
- J** Ön Temizleme fonksiyonu
- K** Kapak açma düğmesi
- L** İç hazne
- M** Dökme kolaylığı

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Elektrikli parçalar içeren muhafazayı ve ısıtma elemanını suya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Cihazı sadece toprak hatlı prize takın.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutun. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.

Dikkat

- Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirecektir.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

- Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarısı renginde kızartmaya özen gösterin ve yanmış artıkları temizleyin. Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamid oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.
- Yağın çok fazla sıçramasına ve tehlikeli derecede köpürmesine sebep olacağından bu ve/veya buzun yağ ile temas etmesini engelleyin. Bunun için, dondurulmuş malzemelerin üzerinde kalan tüm buzu, kızartmadan önce temizleyin ve malzemeleri kızartmadan önce kurutun. Sepeti aşırı doldurmayın. Temizlikten sonra, fritöze yağ koymadan önce bütün paçaları iyice kurulayın.
- Bu cihazda pirinç keklere (ya da benzer türde yiyecekler) kızartmayın. Bu, yağın şiddetli bir biçimde sıçramasına ya da fokurdamasına neden olabilir.
- Yağın taşmasını ya da aşırı ısınmasını engellemek için, fritöze doldurulan yağın, iç kabın iç tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Bu cihaz, bir harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanıma hazırlanması

1 İlk kullanımdan önce cihazı temizleyin (bkz. 'Temizleme').

Fritöze yağ doldurmadan önce bütün parçaların kuru olduğundan emin olun.

2 Kapağı açın (Şek. 2).

3 Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun (Şek. 3).

4 Kuru fritöze, 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın (Şek. 4).

Fritöze yağ doldurmadan kesinlikle çalıştırmayın .

Sıvı ve katı yağ

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

- Kızartma yağı ya da sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Soya yağı, fıstık yağı, mısırözü yağı ya da ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlar ya da doymamış yağ oranı (örn. linoleik asit) yüksek yağları tercih edin.
- Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağın düzenli olarak (10-12 seferden sonra) değiştirilmesi gerekir.
- Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Katı yağ

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, ancak bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının fazla ısınmasını ya da hasar görmelerini engellemek için ek önlemler almanız gerekir.

1 Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.

2 Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.

3 Fritöz, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığında iken saklayabilirsiniz.

4 Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (Şek. 5).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

1 Elektrik kablosunun tamamını kordon saklama bölümünden çıkarın. (Şek. 6)

2 Fişi prize takın.

3 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine basın (Şek. 7).

► Sıcaklık ışığı söner (Şek. 8).

4 Sıcaklık ayar düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın.

Gerekli sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin paketine ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.

5 Sıcaklık ışığı sönene kadar bekleyin (yaklaşık 10 - 15 dakika sürer).

6 Kızartma sepetinin sapını açın (Şek. 9).

7 Kapağı açın (Şek. 2).

8 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın (Şek. 10).

Tek seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın. Bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmayın (☞, tavsiye edilen miktarları gösterir).

Dikkat: Malzemeleri kızartmadan önce iyice kurutun.

Dikkat: Donmuş gıdaları kızartmadan önce tüm buz kalıntılarını temizleyin.

9 Sepeti dikkatle fritöze koyun. (Şek. 11)

Sepetin doğru takıldığından emin olun.

10 Kapağı kapatın.

11 Sepet sapı üzerindeki düğmeye basın ve sapı fritöze doğru katlayın. (Şek. 12)

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

Kızartma yaptıktan sonra

1 Kızartma sepetinin sapını açın (Şek. 9).

2 Açma düğmesine basarak kapağı açın (Şek. 2).

Sıcak buhara ve kızgın yağ sıçramasına dikkat edin.

3 Sepeti fritözden çıkararak, yağı boşaltın.

4 Kızarttığınız yiyecekleri, içinde yağ emici bir kağıt bulunan bir kaba veya süzgece koyun.

5 Yeni bir parti yiyecek kızartmadan önce sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyin.

6 Sepeti fritöze koyun.

7 Kapağı kapatın.

8 Kullandıktan sonra cihazı kapatın ve fişini çekin.

Dikkat: Fritözü düzenli olarak kullanmayacaksanız, yağı boşaltın. Yağı sıkıca kapatılmış kutularda, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklayın.

Kızartma ipuçları

- Hazırlama süreleri ve kızartma sıcaklıkları için, bu kitapıın sonundaki tabloya bakın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Tek seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın. Bu kitapıın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmayın (tavsiye edilen miktarları gösterir).

İstenmeyen kokulardan kurtulma

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

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

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki işlemleri yaparak, en lezzetli ve en kıtır patates kızartmasını yapabilirsiniz.

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

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

Dikkat: Patatesleri kurulayın.

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

- 3 Ev yapımı patates kızartmasını bir kaseye koyun ve sallayın.

Temizleme

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

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

Fritöz muhafazasını kesinlikle suya sokmayın.

- 1 Kapağı açın (Şek. 2).
- 2 Kapağı yukarı çekip çıkarın (Şek. 13).
- 3 Kızartma sepetini kaldırıp çıkartın.
- 4 Yağı boşaltın (Şek. 14).

Ön Temizleme fonksiyonu

Bu cihazda temizlemeyi kolaylaştırmak için iç kabı sıcak su ve bulaşık sıvısı ile doldurmanızı sağlayan Ön Temizleme fonksiyonu bulunmaktadır.

Bu fonksiyonu kullanmadan önce iç kaptaki yağ kalmadığından emin olun.

- 1 İç kabı, dörtte üçüne kadar soğuk su ile doldurun ve üzerine biraz bulaşık sıvısı ekleyin. (Şek. 15)
- 2 Fişi prize takın.
- 3 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine basın (Şek. 7).
- 4 Sıcaklık kontrolünü Ön Temizleme fonksiyonuna ayarlayın. (Şek. 8)
- 5 Su, kaynama noktasının biraz altında bir sıcaklığa ısıtılacaktır.
- 5 20-30 dakika sonra cihazın fişini çekin.
- 6 İç kaptaki suyu boşaltın ve aşağıda açıklanan şekilde temizleyin.

Cihazın temizliği

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

Fritöze yağ doldurmadan önce bütün parçaların kuru olduğundan emin olun.

Saklama

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

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 18).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemezseniz, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Seçtiğiniz sıcaklık çok düşük ve /veya yiyecekler yeterli süre kızarmamış.	Seçtiğiniz sıcaklık ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını gıda ambalajından ya da bu kitapçığın sonunda bulunan gıda tablosundan kontrol edin. Sıcaklığı doğru ayara getirin.

Sorun	Nedeni	Çözüm
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan gıda tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği bir seferde kızartmayın.
Fritöz çalışmıyor.	Termik emniyet kilidi etkinleşmiştir.	Sigortanın değiştirilmesi için Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi az miktarda bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygundur.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapak düzgün kapatılmamıştır.	Kapağı uygun şekilde kapatın.
	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi az miktarda bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat ediniz.
	Yiyecekler fazla nemli.	Yiyecekleri kızartmadan önce iyice kurulayın ve yiyecekleri bu kullanım kılavuzunda verilen talimatlara göre kızartın.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan gıda tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği bir seferde kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce gıdayı kurulayın.
	Kullandığınız yağ fritöz için uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap uygun şekilde temizlenmemiştir.	İç kabı temizleyin (bkz. 'Temizleme').

Yiyecek tablosu (Şek. 19)

1 Yiyecek tablosu

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- A 油炸網籃
- B 蓋子
- C MIN (最低) 與 MAX (最高) 刻度
- D 收線槽
- E 電線
- F 內建把手
- G 電源開關
- H 溫度設定鈕
- I 溫度指示燈
- J PreClean (清潔浸泡) 功能
- K 開蓋按鈕
- L 內鍋
- M 傾倒裝置

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 炸鍋外殼有電子元件及加熱裝置，不可浸泡在水中，或在水龍頭下沖洗。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿讓兒童接觸電源線。請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 只將產品連接到有接地的電源插座。
- 在油炸過程中，高溫蒸氣會經由濾網排放出來。請確定您的手部和臉部距離蒸氣保持一定的安全距離。當您打開蓋子時，也請務必小心高溫蒸氣。

警告

- 務必將產品交由飛利浦授權之服務中心檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 將食物炸成金黃色而非黑色或褐色，去除過焦的部份。當油炸澱粉類食物時，尤其是馬鈴薯和穀類產品，請將油溫控制在 175°C 以下 (如此可將儘量降低丙烯醯胺的產生)。
- 請避免讓水與 / 或冰接觸到油炸，這可能造成油炸嚴重噴濺或劇烈沸騰。為確保安全，在油炸前，請先移除所有食材上面的殘冰，並且徹底瀝乾上面的水份。請勿在油炸網籃裝填過多食材。油炸鍋在經過清潔後，下次當您在油炸鍋裡倒入食用油或食用脂肪之前，請先確定所有的組件已經完全風乾。
- 請勿使用本產品油炸米糕類製品 (或類似食物)。這可能造成油炸嚴重噴濺或劇烈沸騰。

- 請確定油炸鍋內的油脂位於內鍋的 MIN (最低) 與 MAX (最高) 標示之間，以避免溢出或是產生過度加熱的情形。
- 請勿在倒入炸油前打開電源，這會損害本產品。
- 本產品的設計不是為了透過外部定時器或獨立遙控系統來進行操作。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

使用前準備

- 1 在第一次使用前請先清洗本產品 (請參閱「清潔」章節)。

當您在油炸鍋裡倒入食用油或食用脂肪之前，請先確定所有的組件已經完全風乾。

- 2 打開蓋子。(圖 2)

- 3 請參考食用油/食用脂肪一表，以判斷應在鍋內放入多少食用油或食用脂肪。(圖 3)

- 4 將食用油、液態食用脂肪或是融化後的固態食用脂肪倒入鍋內，深度需達到 MIN (最低) 與 MAX (最高) 兩個刻度之間，然後蓋上蓋子。(圖 4)

在尚未倒入食用油或食用脂肪之前，請勿開啟電源開關。

炸油

請勿將不同種類的油脂混合使用，或將新油加入舊油中。

- 我們建議您使用油炸用油或是液態油炸脂肪。最好是含有豐富不飽和脂肪 (例如亞麻油酸) 的植物油或是植物脂肪，例如大豆油、花生油、玉米油或是葵花油。
- 因為食用油或食用脂肪很容易就會失去風味，建議您經常更換食用油或食用脂肪 (在油炸過 10 至 12 次之後)。
- 當炸油加熱後開始冒泡、有強烈異味或味道變質、或是顏色變暗及 (或) 呈糖漿狀時，請務必更換。

固態食用脂肪

您也可以使用固態油炸脂肪。不過，在此情況下，則需額外的預防措施，以防止食用脂肪濺出和加溫設備過熱或損壞的情況發生。

- 1 若您要使用全新的塊狀食用脂肪，請先在一般的平底鍋中以低溫將其融化。

- 2 將融化過後的食用脂肪小心地倒入油炸鍋內。

- 3 將凝固的炸油連同炸鍋一起在室溫下收藏。

- 4 若炸油變得太冷，融化時可能會噴濺。請用叉子在凝結的油脂上戳幾個洞，以防此情況發生。(圖 5)

請注意，勿讓叉子損毀內鍋。

使用此產品

- 1 將整條電線從收線槽取出。(圖 6)
 - 2 將插頭插入電源插座。
 - 3 按下 On/Off 電源開關，開啟電器電源。(圖 7)
 - 4 加熱指示燈會亮起。(圖 8)
 - 5 將溫度控制設定在所需的油炸溫度。
油炸所需溫度，請參閱油炸食品包裝說明，或是使用手冊最後的食物對照表。
 - 6 請等候溫度指示燈熄滅(這會花費 10 至 15 分鐘)。
 - 7 抬起油炸網籃把手(圖 9)
 - 8 打開蓋子。(圖 2)
 - 9 將油炸網籃由鍋內取出，然後將所要油炸的食物置於油炸網籃內。(圖 10)
一次油炸份量請勿過多。請勿超過本使用手冊最後，食物對照表的建議份量。(建議的份量會以 ☉ 標示)。
- 注意：油炸前請將食材徹底瀝乾。
- 注意：油炸前請先移除所有食材上面的殘冰。
- 9 小心將油炸網籃放入鍋中。(圖 11)
確定籃子已正確放入。
 - 10 蓋上蓋子。
 - 11 按下油炸網籃把手上的按鈕，將把手折疊靠著油鍋。(圖 12)
油炸食物時，溫度指示燈會時亮時滅，這表示正在啟動或關閉加熱裝置以維持正確的溫度。

油炸後

- 1 抬起油炸網籃把手(圖 9)
- 2 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。(圖 2)
請小心高溫蒸氣與熱油濺出的可能性。
- 3 將油炸網籃從鍋內移出，瀝乾多餘的食用油或食用脂肪。
- 4 將炸好的食物放在鋪有吸油紙(如廚房紙巾)的碗或濾鍋中。
- 5 如果您要油炸另一批食物，請等候溫度指示燈熄滅。
- 6 小心將油炸網籃放入鍋中。
- 7 蓋上蓋子。
- 8 使用完畢請關閉電源並拔掉產品插頭。

注意：若您不常使用油炸鍋，我們建議您將食用油或是液態食用脂肪移出。將食用油或是液態食用脂肪保存在密封的容器裡，並且最好置放在冰箱或是陰涼的地方。

油炸小秘訣

- 如需預熱時間以及油炸溫度的概要，請參閱本使用手冊最後的食物對照表。
- 小心地盡量甩除食物上的冰粒和水分，然後輕拍，直到食物適度瀝乾。
- 一次油炸份量請勿過多。請勿超過本使用手冊頁末食物對照表所示份量(建議的份量會以 ☉ 標示)。

去除異味

某些食物，特別是魚類，會讓炸油發出異味。如要中和炸油味道：

- 1 請將炸油加熱到 160° C。
- 2 將兩小片麵包或是些許的荷蘭芹枝葉丟入油裡。
- 3 等到泡泡消失，用鍋鏟將麵包或是荷蘭芹從油炸鍋內取出。
現在炸油又會回復原本風味。

自製薯條

依照以下步驟，您可以炸出最可口香脆的薯條：

- 1 使用結實的馬鈴薯，切成條狀。接著用冷水清洗削好的馬鈴薯。
這樣可預防在油炸過程中，薯條黏在一起。
- 注意：將薯條水分完全瀝乾。
- 2 將薯條油炸兩次：第一次以 160° C 的高溫油炸 4 到 6 分鐘，第二次以 175° C 的高溫油炸 5 到 8 分鐘。
炸第二次之前，要讓薯條冷卻。
 - 3 將自製薯條放入碗裡晃動。

清潔

在您清潔或是移動鍋子之前，請先讓食用油或是食用脂肪冷卻至少 4 小時。

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。
請勿將油炸鍋外殼浸泡在水中。

- 1 打開蓋子。(圖 2)
- 2 將鍋蓋向上拉並取下。(圖 13)
- 3 請提高油炸網籃，移出鍋外。
- 4 倒掉食用油或食用脂肪。(圖 14)

PreClean (清潔浸泡) 功能

本產品設有 PreClean (清潔浸泡) 功能，讓您能用熱水浸泡內鍋，清洗時更輕鬆。

在使用本功能前，請先確定您已倒掉內鍋中的食用油或食用脂肪。

- 1 將冷水倒入內鍋直到水線高達容量的 3/4，加入少許清潔劑。(圖 15)
- 2 將插頭插入電源插座。
- 3 按下 On/Off 電源開關，開啟電器電源。(圖 7)
- 4 將溫度控制設定在 PreClean (清潔浸泡) 功能。(圖 8)
D 將把水加熱至恰巧低於沸點的溫度。
- 5 20 至 30 分鐘後拔除產品的插頭。
- 6 將內鍋裡面的水倒掉，並依下列方式，清潔內鍋。

清潔產品

- 1 請用濕布 (沾點洗潔精) 及 / 或廚房紙巾，清潔本產品外殼。
- 2 以熱水加上些許洗潔精，清潔內鍋、鍋蓋以及油炸網籃。用清水清洗，然後將它們完全風乾。

鍋蓋與油炸網籃也可以用洗碗機來清洗。

當您在油炸鍋裡倒入食用油或食用脂肪之前，請先確定所有的組件已經完全風乾。

收納

- 1 在您清潔或是移動鍋子之前，請先讓食用油或是食用脂肪冷卻至少 4 小時。
- 2 將所有組件裝回油炸鍋內，然後蓋上蓋子。
- 3 將電源線推回收線槽中。(圖 16)
- 4 由把手處提起油炸鍋並收藏。(圖 17)

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 18)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
薯條沒有呈現出金黃色澤，而且(或)並不酥脆。	選定的溫度過低，且 / 或食物炸的不夠久。	查看所要油炸食物的包裝標示，或是參閱本手冊最後的食物對照表，看看您所選擇的溫度和 / 或油炸時間是否正確。將溫度控制設定在正確的油炸溫度。
	油炸網籃內放了太多食物。	一次油炸的份量請勿超過本使用手冊最後，食物對照表當中的建議份量。
油炸鍋無法運作。	防過熱安全裝置已經啟動。	請向您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心更換保險絲。
油炸鍋發出強烈的惡臭。	永久防油濾網已經堵塞。	請將鍋蓋移除，將鍋蓋與濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。
	食用油或食用脂肪已不再新鮮。	更換食用油或食用脂肪。經常過濾食用油或食用脂肪，可讓它維持較長時間的新鮮度。
	您所使用的食用油或食用脂肪不適合油炸食物。	請用優質專用炸油。請勿將不同種類的油脂混合使用。
蒸氣從濾網以外的地方冒出。	鍋蓋未妥善蓋好。	請蓋好鍋蓋。
	永久防油濾網已經堵塞。	請將鍋蓋移除，將鍋蓋與濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。

問題	可能原因	解決方法
油炸過程中，炸油溢出炸鍋。	油炸鍋內倒入太多炸油。	請確定炸鍋內的炸油沒有超過「MAX」刻度。
	食物中含有過多的水分。	油炸前請徹底瀝乾食物，並依照使用手冊指示油炸食物。
油炸過程中，炸油大量起泡。	油炸網籃裡放入過多的食物。	一次油炸的份量，請勿超過本使用手冊最後，食物對照表當中的建議份量。
	食物中含有過多的水分。	油炸前請徹底瀝乾食物。
	您用的食用油或食用油脂不適合油炸食物。	請用優質專用炸油。請勿將不同種類的油脂混合使用。
	您沒有妥善清潔內鍋。	請清潔內鍋 (請參閱「清潔」單元)。

食物表格 (圖 19)

1 食物表格

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 炸篮
- B** 盖子
- C** MIN (最小) 和 MAX (最大) 刻度
- D** 电线储藏格
- E** 电线
- F** 集成式把手
- G** 开/关切换钮
- H** 温度控制
- I** 温度指示灯
- J** 预清洁功能
- K** 锅盖打开键
- L** 内锅
- M** 倒出装置

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将外壳浸入水中或在龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，避免他们将产品当作玩具。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 油炸时通过滤网会释放出热蒸汽。注意手和脸要与蒸汽保持一定的安全距离。在打开盖子时也要小心热蒸汽。

注意

- 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 将食物炸成金黄色而非黑色或褐色，去除过焦的部分。当油炸淀粉类食物时，尤其是土豆和谷类食物，请不要用超过 175° C 的温度（为了最大程度地减少丙烯酰胺的产生）。
- 防止水和/冰与油或油脂接触，因为这会导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。为此，在炸制冷冻食品之前应尽可能除去多余的冰块，并让食品完全干燥。炸篮不要装得过满。清洁电炸锅之后，应彻底干燥所有部件，然后才能在电炸锅放入油或油脂。
- 请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品）。这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。

- 确保电炸锅内油或油脂的份量始终在电炸锅内锅内侧的 MIN（最小）和 MAX（最大）刻度之间，以防止溢出或过热。
- 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关，否则会损坏本产品。
- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

使用准备

- 1** 初次使用前请清洁本产品（见“清洁”一章）。

将油或油脂注入电炸锅之前，应确保所有部件均已干燥。

- 2** 打开盖子。（图 2）

- 3** 请参阅油/脂表以确定必须向电炸锅内加多少油或油脂。（图 3）

- 4** 向电炸锅中倒入油、液态脂或熔化的固体脂，倒至 MIN（最小）和 MAX（最大）刻度之间，盖上锅盖。（图 4）

在电炸锅中倒入油或油脂之前，切勿打开电源开关。

油和油脂

切勿混合不同类型的油或油脂，切勿将新鲜的油或油脂加入用过的油或油脂中。

- 建议使用适用于煎炸的油或液态脂。最好是植物油或富含不饱和脂肪（如亚油酸）的油脂，例如豆油、花生油、玉米油或葵花油。
- 因为油和油脂的有效成分消失得非常快，所以必须定期更换油或油脂（10-12 次之后）。
- 如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

固体油脂

您还可以使用固体煎炸油脂，但此时要特别小心，防止油脂飞溅及加热元件过热或损坏。

- 1** 如果想使用新的油脂块，应将其放在普通煎锅内用低温慢慢融化。

- 2** 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。

- 3** 可在室温下存放装有重新凝固的油脂的电炸锅。

- 4** 如果固体脂太凉，则当其融化时会产生飞溅。可以用叉子在凝固的油脂上打一些孔，以防飞溅。（图 5）

注意不要让叉子损坏内锅。

使用本产品

- 1** 将整条电源线从电源线收藏格内取出。（图 6）

- 2** 将电源插头接入插座。

- 3** 按下开/关按钮打开产品。（图 7）

- 4** 温度指示灯亮起。（图 8）

- 5** 将温度控制设定到所需熨烫温度。

对于所需温度，请查看待炸食品的包装或本说明书末尾的食物表格。

- 6** 等待温度指示灯熄灭（这需要 10 到 15 分钟的时间）。

6 打开炸篮把手。(图 9)

7 打开盖子。(图 2)

8 从炸锅中取出炸篮，将要煎炸的食物放入炸篮。(图 10)

不要一次炸制过量食物。不要超过本说明书末尾的食物表格中标明的份量（☉表示建议的份量）。

注意：炸制食物之前应使其完全干燥。

注意：炸制冷冻食品之前应尽可能去除多余的冰块。

9 小心地将炸篮放入电炸锅内。(图 11)

确保炸篮已经插入到适当位置。

10 合上盖子。

11 按下炸篮把手上的按钮，将把手折向电炸锅。(图 12)

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

煎炸结束后

1 打开炸篮把手。(图 9)

2 按释放按钮，打开盖子。(图 2)

小心热蒸汽及小心可能飞溅的油。

3 从炸锅中取出炸篮，晃掉残留的油或油脂。

4 将炸好的食物放在垫有吸油纸（如厨房用纸等）的碗或滤器内。

5 如果您还要炸另一批食物，请等到温度指示灯熄灭以后。

6 将炸篮放入锅内。

7 合上盖子。

8 使用后，请关闭电源并拔出电源插头。

注意：如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或液体油脂。请将油或液体油脂存放在一个密封良好的容器内，最好置于冰箱中或阴凉处保存。

煎炸技巧

- 有关准备时间和油炸温度的概览，请参阅本使用说明书末尾的食物表格。
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变干。
- 不要一次炸制过量食物。不要超过本说明书末尾的食物表格中标明的份量（☉表示建议的份量）。

去除异味

某些食物（尤其是鱼）会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除异味的方法：

1 将油或油脂加热至 160 摄氏度。

2 放两片薄面包或一些西洋芹菜到油中。

3 等到再没有泡沫冒出时，用锅铲将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。此时的油或油脂就没有异味了。

自制炸薯条

按照下面的方法您便可以炸出美味松脆的炸薯条：

1 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。
这样可防止薯条在炸制时粘在一起。

注意：将薯条彻底弄干。

2 将薯条炸两次：第一次在 160 摄氏度的温度下炸 4-6 分钟，第二次在 175 摄氏度的温度下炸 5-8 分钟。
让薯条冷却后再炸第二次。

3 将自制薯条放入碗中摇动。

清洁

清洁或移动电炸锅之前，先让油或油脂冷却至少 4 小时。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

切勿将电炸锅外壳浸入水中。

1 打开盖子。(图 2)

2 向上提锅盖，将其取下。(图 13)

3 将炸篮从电炸锅中提起。

4 倒出油或油脂。(图 14)

预清洁功能

本产品具有预清洁功能，您可以用热水和洗涤剂浸泡内锅，以方便清洁。

在使用此功能之前，确保已倒出内锅中的油或油脂。

1 将内锅装入四分之三的冷水和一些洗涤剂。(图 15)

2 将电源插头接入插座。

3 按下开/关按钮打开产品。(图 7)

4 将温度控制旋钮设定在预清洁功能位置。(图 8)

内锅中的水将被加热到刚好接近沸点的温度。

5 20-30 分钟之后拔出产品插头。

6 将内锅中的水倒出，按下下述步骤清洁内锅。

清洁产品

1 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾擦净电炸锅外壳。

2 用热水和适量洗涤剂清洗内锅、盖子和炸篮，再用清水将它们冲洗干净，然后让它们完全晾干。

盖子和炸篮也可放到洗碗机中清洗。

将油或油脂注入电炸锅之前，应确保所有部件均已干燥。

存储

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

环保

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

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

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

问题	可能的原因	解决方法
	炸篮里食物太多。	一次不要炸超过本使用说明书末尾附表建议量的食物。
炸制过程中油或油脂剧烈冒泡。	食物中的水分太多。	炸食物前先彻底晾干食物。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
	您没有正确清洗内锅。	清洗内锅（见“清洁”一章）。

食物表格 (图 19)

1 食物表格

مشکل	علت احتمالی	راه حل
	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
در حین سرخ کردن روغن از لبه دستگاه به خارج می ریزد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که سطح روغن یا چربی از علامت "MAX" فراتر نمی رود.
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از شروع سرخ کردن کاملاً خشک کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر دستگاه سرخ نمایید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهای این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
	کاسه داخلی دستگاه را بطور صحیح تمیز نکرده اید.	کاسه داخلی را تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن مراجعه کنید").

جدول مواد غذایی (شکل ۱۹)

۱ جدول مواد غذایی

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

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

قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند.

نگهداری

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

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

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

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

محیط زیست

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

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ای نمی باشد و/یا برشته نشده است.	درجه حرارت انتخاب شده بسیار پائین است و/یا ماده غذایی بمدت کافی سرخ نشده است.	بسته بندی ماده غذایی یا جدول انتهای این کتابچه را بررسی کنید تا متوجه شوید که آیا درجه حرارت انتخاب شده صحیح می باشد یا نه. کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت صحیح تنظیم کنید.
سرخ کن کار نمی کند.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهای این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	سپستم قطع برق ایمنی حرارتی فعال شده است.	به فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips برای تعویض فیوز مراجعه کنید.
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید.	
نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
بخار از جاهای دیگر بغیر از در دستگاه خارج می شود.	درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	درب دستگاه را بطرز صحیح ببندید.

خلاصی شدن از طعمهای ناخواسته

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می توانند به روغن طعم نامطبوعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

- ۱ روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.
- ۲ دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.
- ۳ صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یک کاردک از سرخ کن خارج کنید. اکنون روغن یا چربی دوباره دارای طعم طبیعی خود می باشد.

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

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

- ۱ از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید. این عمل از چسبیدن آنها به یکدیگر در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.
- توجه: قطعات خرد شده را کاملاً خشک کنید.
- ۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: بار اول برای ۴ تا ۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، و بار دوم برای ۵ تا ۸ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد.
- قبل از سرخ کردن برای بار دوم، بگذارید تا سیب زمینی ها سرد شوند.
- ۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید.

تمیز کردن

قبل از تمیز کردن یا حرکت دادن سرخ کن، اجازه دهید تا روغن یا چربی حداقل برای ۴ ساعت خنک شود. هرگز از صفحات ساییده، مواد پاک کننده ساییده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

هیچگاه محفظه سرخ کن را در آب فرو نبرید.

- ۱ در دستگاه را بردارید (شکل ۲).
- ۲ در دستگاه را با کشیدن به طرف بالا باز کنید (شکل ۱۳).
- ۳ سبد سرخ کردن را از سرخ کن بیرون آورید.
- ۴ روغن یا چربی را بیرون بریزید (شکل ۱۴).

عملکرد PreClean (تمیز کردن اولیه)

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

پیش از استفاده از این عملکرد مطمئن شوید که روغن یا چربی را از کاسه داخلی پاک کرده اید.

- ۱ کاسه داخلی را تا سه چهارم ظرفیت آن از آب سرد همراه با مقداری مایع ظرف شویی پر کنید (شکل ۱۵).
- ۲ دو شاخه را در پرز قرار دهید.
- ۳ سوئیچ خاموش/روشن را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۷).
- ۴ کنترل درجه حرارت را روی عملکرد PreClean تنظیم کنید (شکل ۸).
- آب تا درجه حرارت زیر نقطه جوش جوشاننده خواهد شد.
- ۵ پرز دستگاه را بعد از ۳۰-۲۰ دقیقه از پرز برق بیرون بکشید.
- ۶ آب را از کاسه داخلی بیرون بریزید و آن را همانطور که در پایین شرح داده شده است تمیز کنید.

تمیز کردن دستگاه

- ۱ محفظه دستگاه را با یک تکه پارچه مرطوب و/یا دستمال کاغذ آشپزخانه تمیز کنید (با مقداری مایع ظرف شویی).

استفاده از دستگاه

- ۱ کل سیم را از محفظه نخیره سیم بیرون بکشید (شکل ۶).
 - ۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.
 - ۳ سوئیچ خاموش/روشن را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۷). چراغ درجه حرارت روشن می شود (شکل ۸).
 - ۴ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. در مورد درجه حرارت مورد نیاز به بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود یا به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه کنید.
 - ۵ صبر کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شود (این کار ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بطول می انجامد).
 - ۶ دستگیره سبد سرخ کردن را تا کنید (شکل ۹).
 - ۷ در دستگاه را بردارید (شکل ۲).
 - ۸ سبد را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبد قرار دهید (شکل ۱۰).
مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. از مقادیر نکر شده در جدول مواد غذایی که در انتهای این کتابچه ارائه شده است فراتر نروید (مقدار توصیه شده را تعیین می کند).
- توجه: قبل از سرخ کردن کلیه مواد را خشک کنید.
- توجه: یخ اضافه مربوط به مواد منجمد را قبل از سرخ کردن، پاک کنید.
- ۹ با دقت سبد را درون سرخ کن قرار دهید (شکل ۱۱). مطمئن شوید که سبد به نحو صحیح درون دستگاه قرار داده شده است.
 - ۱۰ در دستگاه را ببندید.
 - ۱۱ دکمه روی دسته سبد را فشار داده و دستگیره را برخلاف جهت سرخ کن تا کنید (شکل ۱۲). در حین سرخ کردن، چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

بعد از سرخ کردن

- ۱ دستگیره سبد را تا کنید (شکل ۹).
 - ۲ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید (شکل ۳). مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.
 - ۳ سبد را از سرخ کن خارج کنید و روغن یا چربی اضافه را با تکان دادن سبد بگیرید.
 - ۴ غذای سرخ شده را در یک کاسه یا یک آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.
 - ۵ اگر نمی خواهید مواد دیگری را سرخ کنید، صبر کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شود.
 - ۶ سبد را درون سرخ کن قرار دهید.
 - ۷ در دستگاه را ببندید.
 - ۸ دستگاه را پس از استفاده خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.
- توجه: اگر از سرخ کن بطور منظم استفاده نمی کنید، توصیه می کنیم تا روغن و چربی درون سرخ کن را تخلیه کنید. روغن یا چربی را در ظرف دربسته و ترجیحاً در یخچال یا در محلی خنک نگهداری کنید.

نکاتی در مورد سرخ کردن

- برای خلاصه ای از زمان های پخت و درجه حرارت های سرخ کردن، به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه کنید.
- با دقت تا سرحد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشک شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. از مقادیر نکر شده در جدول مواد غذایی که در انتهای این کتابچه آورده شده است فراتر نروید (مقدار توصیه شده را تعیین می کند).

- از تماس آب و/یا یخ با روغن یا چربی جلوگیری کنید چون این کار باعث می شود که روغن پاشیده شود یا بشدت کف کنند. برای انجام این کار، یخ اضافه از مواد منجمد که می خواهید سرخ کنید را قبل از سرخ کردن تا حد امکان پاک کنید. سبب را ببینید از حد پرتکنید. بعد از تمیز کردن، کلیه قطعات را قبل از ریختن روغن یا چربی در سرخ کن، کاملاً خشک کنید.
- کلیه برنج آسیایی (یا غذای مشابه) را با این دستگاه طبخ نکنید. این کار ممکن است باعث پاشش وسیع یا کف کردن زیاد روغن یا چربی شود.
- مطمئن شوید که سرخ کن بین علائم "MIN" و "MAX" که در درون کاسه داخلی قرار دارند دارای روغن یا چربی می باشد تا از سرریز شدن یا بیش از حد داغ شدن دستگاه جلوگیری بعمل آورید.
- قبل از پز کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید، چون این کار می تواند به دستگاه صدمه رساند.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ دستگاه را قبل از اولین استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).
 - قبل از پز کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند.
 - ۲ در دستگاه را بردارید (شکل ۲).
 - ۳ به جدول روغن/چربی برای تعیین مقدار روغن یا چربی که باید در سرخ کن قرار دهید مراجعه کنید (شکل ۳).
 - ۴ سرخ را از روغن، چربی سرخ کردن مایع یا روغن جامد آب شده بین علائم "MIN" و "MAX" پز کنید و در را ببندید (شکل ۴).
- دستگاه را قبل از پز کردن از روغن یا چربی روشن نکنید.

روغن و چربی

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکرده و هرگز روغن یا چربی تازه را به روغن و چربی استفاده شده اضافه نکنید.

- توصیه می کنیم که از روغن یا چربی مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کنید. ترجیحاً از روغن گیاهی یا روغنی که دارای چربیهای اشباع نشده باشد (مانند اسید لینولیک)، مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن زرت یا آفتابگردان استفاده کنید.
- چون روغن و چربی خصوصیات خوب خود را نسبتاً سریع از دست می دهند، باید روغن و چربی را بطور منظم تعویض کنید (بعد از ۱۰-۱۲ نوبت).
- همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمایید.

روغن جامد

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

- ۱ اگر می خواهید از قطعات چربی استفاده کنید، آنها را به آرامی در یک ماهیتابه و در حرارت کم نوب کنید.
 - ۲ چربی آب شده را با دقت در سرخ کن بریزید.
 - ۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد در دردمای اتاق نگهداری کنید.
 - ۴ اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است هنگام نوب شدن به اطراف پیاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید (شکل ۵).
- مراقب باشید تا با چنگال به ظرف داخلی دستگاه صدمه نرسانید.

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل 1)

A	سبد سرخ کردن
B	در
C	علائم "MAX" و "MIN"
D	محفظه نگهداری سیم برق
E	سیم برق
F	دستگیره های پکیارچه
G	سوئیچ روشن/خاموش
H	کنترل درجه حرارت
I	چراغ درجه حرارت
J	عملکرد PreClean
K	دکمه آزاد کردن درب
L	کاسه داخلی
M	بخش بیرون ریختن

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

هرگز محفظه که در آن قطعات الکتریکی و المنت حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب نگه دارید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- در حین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین هنگامی که در را باز می کنید مراقب بخار داغ باشید.

احتیاط

- همیشه دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد مرکز خدمات مجاز Philips ببرید.
- سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد-طلایی سرخ کنید و زرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید. مواد غذایی نشاسته دار، خصوصا سیب زمینی و سرپال را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه، سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن آکرلامید).

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي في المرة الواحدة بقلبي أطعمة أكبر من الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.
يكون الزيت أو الدهن قدر كبير من الرغوة أثناء القلي.	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	جففي الأطعمة جيّدًا قبل قليها.
	نوع الزيت أو الدهن المستخدم غير مناسب للقلي العميق للأطعمة.	استخدمي زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
	لم تقومي بتنظيف الوعاء الداخلي جيّدًا.	نظفي الوعاء الداخلي (انظري فصل "التنظيف").

جدول الأطعمة (شكل ١٩)

١ جدول الأطعمة

التخزين

- ١ اترك الزيت أو الدهن حتى يبرد قبل تنظيف المقلاة أو نقلها بمدة ٤ ساعات على الأقل.
- ٢ اعيد تركيب جميع القطع مرة أخرى في/على المقلاة ثم قومي بإغلاق الغطاء.
- ٣ ادخلي السلك الكهربائي في حجرة تخزين السلك الكهربائي (شكل ١٦).
- ٤ ارفعي المقلاة من المقابض وقومي بتخزينها (شكل ١٧).

البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٨).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الأطعمة المقلية لا تأخذ اللون الذهبي و/أو ليست هشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جداً و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	اطلعي على عبوة الأطعمة أو جدول الأطعمة الموجود في نهاية هذا الكتيب للتأكد من الاختيار الصحيح لإعداد درجة الحرارة و/أو وقت التحضير. اضبطي زر التحكم في درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة الملائم.
المقلاة لا تعمل.	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي في المرة الواحدة بقلي أطعمة أكبر من الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.
تنبعث من المقلاة رائحة كريهة شديدة التفاضية.	تم تشغيل عامل الفصل الحراري للأمان.	اتجهي إلى موزع Philips الخاص بك أو إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة من قبل Philips لاستبدال المصهر.
لم يعد الزيت أو الدهن طازجاً.	الفلتر الدائم المضاد لتكون الشحم متشعب.	فكي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق.
نوع الزيت أو الدهن المستخدم غير مناسب للقلي العميق للأطعمة.	لم يعد الزيت أو الدهن طازجاً.	قومي بتغيير الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بشكل منتظم للحفاظ عليه طازجاً لأطول فترة ممكنة.
يتسرب البخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	نوع الزيت أو الدهن المستخدم غير مناسب للقلي العميق للأطعمة.	استخدمي زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
لم يتم إغلاق الغطاء بإحكام.	لقد أصبح الفلتر الدائم المضاد لتكون الشحم ممتلئاً.	أغلقي الغطاء جيداً.
توجد كمية كبيرة أكثر من اللازم من الزيت أو الدهن في المقلاة.	لقد أصبح الفلتر الدائم المضاد لتكون الشحم ممتلئاً.	فكي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	تأكد من أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتخطى مؤشر الحد الأقصى 'MAX'.
تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قومي بتجفيف الأطعمة المراد قليها جيداً قبل البدء في القلي والتزمي بالتعليمات الموضحة في دليل المستخدم هذا.	

- ٢ ضعي شريحتين خبز رقيقتين أو بعض من البقدونس في الزيت.
٣ انتظري حتى تتخفي الفقاعات ثم استخدمي معلقة لإزالة الخبز أو البقدونس من المقلاة. الآن أصبح للزيت أو الدهن مذاقًا مُعادلاً مرة أخرى.

البطاطس المقلية المحضرة في المنزل

يمكنك تحضير البطاطس المقلية الأكثر مذاقًا وهشاشة بإتباع الطريقة التالية:

- ١ استخدمي ثمار البطاطس الجامدة وقطعيها إلى أصابع. اشطفي أصابع البطاطس باستخدام الماء البارد. يساعد ذلك على منعها من الالتصاق ببعضها البعض أثناء القلي.
ملاحظة: جففي أصابع البطاطس جيدًا.
٢ اقلي البطاطس مرتين: المرة الأولى لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق وعلى درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية، والمرة الثانية لمدة من ٥ إلى ٨ دقائق وعلى درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية.
اتركي البطاطس المقلية لتبرد قبل قليها للمرة الثانية.
٣ ضعي البطاطس المقلية المحضرة في المنزل في وعاء وقومي بهز الوعاء.

التنظيف

- اتركي الزيت أو الدهن حتى يبرد قبل تنظيف المقلاة أو نقلها بمدة ٤ ساعات على الأقل.
لا تستخدم أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.
لا تغمري مبيت المقلاة أبدًا في الماء.

- ١ افتحي الغطاء (شكل ٢).
٢ اسحبي الغطاء لأعلى لفته (شكل ١٣).
٣ ارفعي سلة القلي إلى خارج المقلاة.
٤ صبي الزيت أو الدهن (شكل ١٤).

وظيفة التنظيف المسبق

- هذا الجهاز مزود بوظيفة التنظيف المسبق، حيث يمكنك من غمر الوعاء الداخلي بالماء الساخن وسائل التنظيف لتنظيف أكثر سهولة.
تأكد من إزالة الزيت أو الدهن من الوعاء الداخلي قبل استخدام هذه الوظيفة.

- ١ املئي الوعاء الداخلي حتى ثلاثة أرباع سعته بالماء البارد وأضيفي بعض من سائل التنظيف (شكل ١٥).
٢ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
٣ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل) لتشغيل الجهاز (شكل ٧).
٤ اضبطي زر التحكم في درجة الحرارة على وظيفة التنظيف المسبق (شكل ٨). يتم تسخين الماء حتى درجة حرارة أقل من نقطة الغليان مباشرة.
٥ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز بعد مرور من ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة.
٦ صبي الماء من الوعاء الداخلي ونظفيه كما هو موضح أدناه.

تنظيف الجهاز

- ١ نظفي الهيكل الخارجي للمقلاة بقطعة قماش مبللة (مع بعض من سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ.
٢ نظفي الوعاء والغطاء وسلة القلي بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف، ثم اشطفيها بالماء الجاري وجففيها جيدًا. يمكنك تنظيف الغطاء وسلة القلي أيضًا في غسالة الأطباق.
تأكد من تجفيف جميع الأجزاء قبل ملء المقلاة بالزيت أو الدهن.

٣ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/ إيقاف التشغيل) لتشغيل الجهاز (شكل ٧). عندئذ تضيء لمبة درجة الحرارة (شكل ٨).

٤ اضغطي قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة للقلي. لتتعرف على درجة الحرارة المطلوبة، اطلي على عبوة الطعام المراد قليه أو على جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.

٥ انتظري حتى تنطفئ لمبة درجة الحرارة (يستغرق ذلك من ١٠ إلى ١٥ دقيقة).

٦ افردى مقبض سلة القلي (شكل ٩).

٧ افتحي الغطاء (شكل ٢).

٨ فكي السلة من المقلاة وضعي الأطعمة المراد قليها في السلة (شكل ١٠).

لا تقومي بقلي مقادير كبيرة جدًا في نفس الوقت. لا تتخطي الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب (يشير الرمز - إلى الكمية التي يوصى بها).

ملاحظة: جففي المكونات جيدا قبل قليها.

ملاحظة: قومي بإزالة جميع كميات الثلج الزائدة من المكونات المجمدة قبل قليها.

٩ ضعي السلة في المقلاة بحذر (شكل ١١).

تأكدي من إدخال السلة بالشكل الصحيح.

١٠ اغلقي الغطاء.

١١ اضغطي على الزر الموجود على مقبض السلة وافردي المقبض في اتجاه المقلاة (شكل ١٢). أثناء عملية القلي، يضيء المؤشر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة وينطفئ من وقت لآخر؛ وذلك للإشارة إلى أن عنصر التسخين يعمل ويتوقف للحصول على درجة الحرارة المناسبة.

بعد القلي

١ افردي مقبض السلة (شكل ٩).

٢ اضغطي على زر التحرير لفتح الغطاء (شكل ٢).

إحترصي من البخار الساخن ومن التطاير المحتمل للزيت.

٣ قومي بإزالة السلة من المقلاة وهزيتها للتخلص من الزيت أو الدهن الزائد.

٤ ضعي المأكولات المقلية في وعاء أو مصفاة تحتوي على ورق ممتص للزيت مثل ورق المطبخ.

٥ إذا كنت ترغبين في قلي كمية أخرى، انتظري حتى تنطفئ لمبة درجة الحرارة.

٦ ضعي السلة في المقلاة.

٧ اغلقي الغطاء.

٨ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي بعد الاستخدام.

ملاحظة: إذا لم تكن المقلاة تستخدم بشكل منتظم، في هذه الحالة تنصك بإزالة الزيت أو الدهن السائل. قومي بتخزين الزيت أو الدهن السائل في أوعية مغلقة، يفضل أن يكون ذلك في التلاجة أو في مكان بارد.

نصائح القلي

- للإطلاع على عرض مجمل لأوقات التحضير ودرجات حرارة القلي، انظري جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.
- قومي بإزالة قطع الثلج والماء المتكون على الطعام المراد قليه قدر الإمكان وجففيه حتى يصبح مناسبًا للقلي.
- لا تقومي بقلي مقادير كبيرة جدًا في نفس الوقت. لا تتخطي الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب (يشير الرمز - إلى الكمية التي يوصى بها).

التخلص من الروائح الكريهة

أنواع معينة من الطعام، وخاصة السمك، يمكن أن تتسبب في إعطاء نكهة كريهة للزيت أو الدهن. لمعادلة مذاق الزيت أو الدهن:

١ سخني الزيت أو الدهن حتى ١٦٠ درجة مئوية.

- قبل قليها. لا تضعي مكونات زائدة في السلة. وبعد التنظيف، قومي بتجفيف جميع الأجزاء جيدًا قبل وضع الزيت أو الدهن في المقلاة.
- لا تقومي بقلي كعك الأرز الأسبوي (أو الأنواع المشابهة من الطعام) في هذا الجهاز. من الممكن أن يتسبب ذلك في التطاير الكثيف أو وجود فقاعات شديدة في الزيت أو الدهن.
 - تأكدي من أن المقلاة ممتلئة دائمًا بالزيت أو الدهن حتى المستوى فيما بين العلامتين "MIN" و "MAX" بالجزء الداخلي من الوعاء الداخلي وذلك لمنع كلاً من الانسكاب أو الحرارة الزائدة.
 - لا تشغلي الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.
 - هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

التجهيز للاستخدام

- ١ نظفي الجهاز قبل استخدامه لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").
 - ٢ تأكدي من تجفيف جميع الأجزاء قبل ملء المقلاة بالزيت أو الدهن.
 - ٣ افتحي الغطاء (شكل ٢).
 - ٣ استعيني بجدول الزيت/ الدهن لتحديد كمية الزيت أو الدهن التي يجب وضعها في المقلاة (شكل ٣).
 - ٤ املئي المقلاة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد بعد إنابته حتى المستوى ما بين المؤشرات "MIN" و "MAX" ثم أغلقي الغطاء (شكل ٤).
- لا تقومي بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن.

الزيت والدهن

لا تقومي أبدًا بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن ولا تقومي أبدًا بإضافة الزيت أو الدهن الجديد للزيت أو الدهن المستخدم.

- ينصح باستخدام زيت القلي أو الدهن السائل المخصص للقلي. يفضل استخدام الزيت أو الدهن النباتي الغني بالدهون غير المشبعة (مثل حامض اللينوليك)، ومن أمثلة ذلك زيت الصويا أو زيت القول السوداني أو زيت الذرة أو زيت عباد الشمس.
- بما أن الزيت والدهن يفقد خصائصه المفضلة على نحو سريع، لذلك يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بشكل منتظم (بعد ١٠-١٢ مرة من الاستخدام).
- احرصي دومًا على تغيير الزيت أو الدهن في حالة ما إذا بدأ تكوين رغوة عند تسخينه، أو إذا كانت له رائحة قوية أو مذاق قوي، أو إذا تحول اللون الداكن و/ أو إذا أصبح شديد الحلاوة.

الدهن الجامد

يمكنك أيضًا استخدام دهن القلي الجامد، لكن يجب أن تحرصي على عدم تطاير الدهن من الجهاز وعدم حدوث سخونة زائدة للعنصر الحراري أو تلفه.

- ١ إذا أردت استعمال قطع جديدة من الدهن، قومي بتدويرها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.
 - ٢ قومي بصب الدهن المذاب بحذري في المقلاة.
 - ٣ قومي بتخزين المقلاة بما تحويه من دهن معاد تجميده في درجة حرارة الغرفة.
 - ٤ إذا أصبح الدهن شديد البرودة، يمكن أن يبدأ في التطاير عند الذوبان. قومي بعمل ثقب في قطع الدهن المعاد تجميده باستخدام شوكة لتجنب حدوث ذلك (شكل ٥).
- انتبهي لعدم إتلاف الوعاء الداخلي للمقلاة عند استخدام الشوكة.

استخدام الجهاز

- ١ اخرجي السلك الكهربائي بالكامل من حجرة تخزين السلك الكهربائي (شكل ٦).
- ٢ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

مقدمة

مبروك على شركائنا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A	سلة القلي
B	الغطاء
C	مؤشرات الحد الأدنى 'MIN' والحد الأقصى 'MAX'
D	حجرة تخزين السلك الكهربائي
E	سلك كهربائي
F	مقايض مُدمجة
G	مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
H	مفتاح التحكم في درجة الحرارة
I	لمبة درجة الحرارة
J	وظيفة التنظيف المسبق
K	زر تحرير الغطاء
L	وعاء داخلي
M	أداة الصب

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر


























- لا تعصري جسم الجهاز الخارجي في الماء، حيث أنه يحتوي على مكونات كهربائية وعلى العنصر الحراري، ولا تشغليه تحت الصنبور.

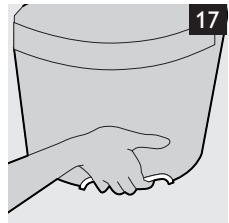
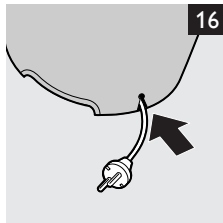
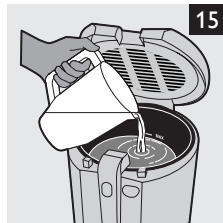
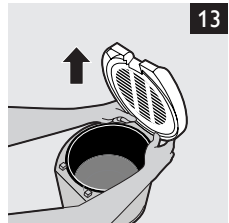
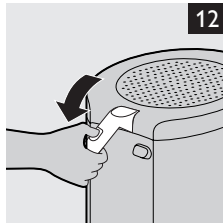
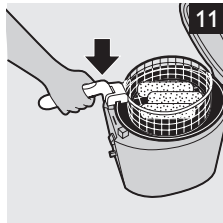
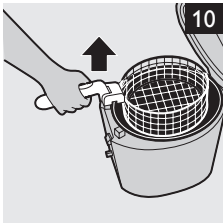
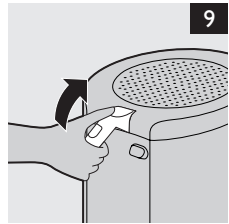
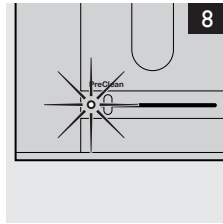
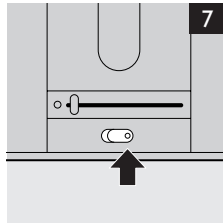
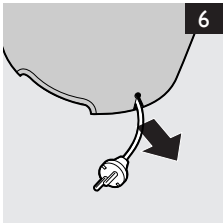
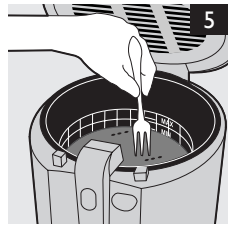
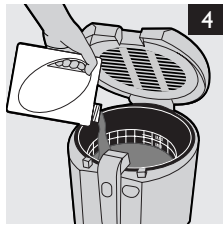
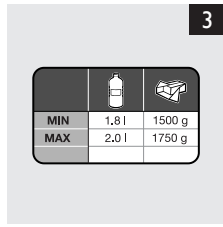
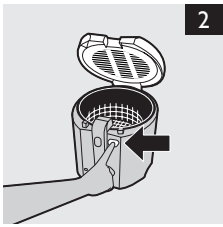
تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابض أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- احتفظي بالسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- يخرج البخار الساخن من الفلتر أثناء عملية القلي. ابعدي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار. يجب أيضاً الانتباه للبخار عند فتح الغطاء.

تنبيه

- احرصي دائماً على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips.
- لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سترتب على ذلك انتهاء الضمان.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- قومي بقلي الطعام حتى يأخذ اللون الأصفر الذهبي بدلاً من اللون الأسود أو البني ثم قومي بإزالة البقايا المحترقة. لا تقومي بقلي الأطعمة النشوية، البطاطس ومنتجات الحبوب على وجه الخصوص، على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلاميد).
- إحرصي على عدم ملامسة المياه و/أو الثلج للزيت أو الدهن، حيث يتسبب ذلك في التطاير الشديد أو الفقاقيع الخطيرة للزيت أو الدهن. ولتحقيق ذلك، قومي بإزالة جميع كميات الثلج الزائدة من المكونات المجمدة قبل قليها وجففي المكونات جيداً


		 °C		
	8-10	170° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1000 g	175° C	5-8 min.	
	 450 g	175° C		5-6 min.
	450 g	175° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	3-5	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	175° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12 - 15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9910.3