

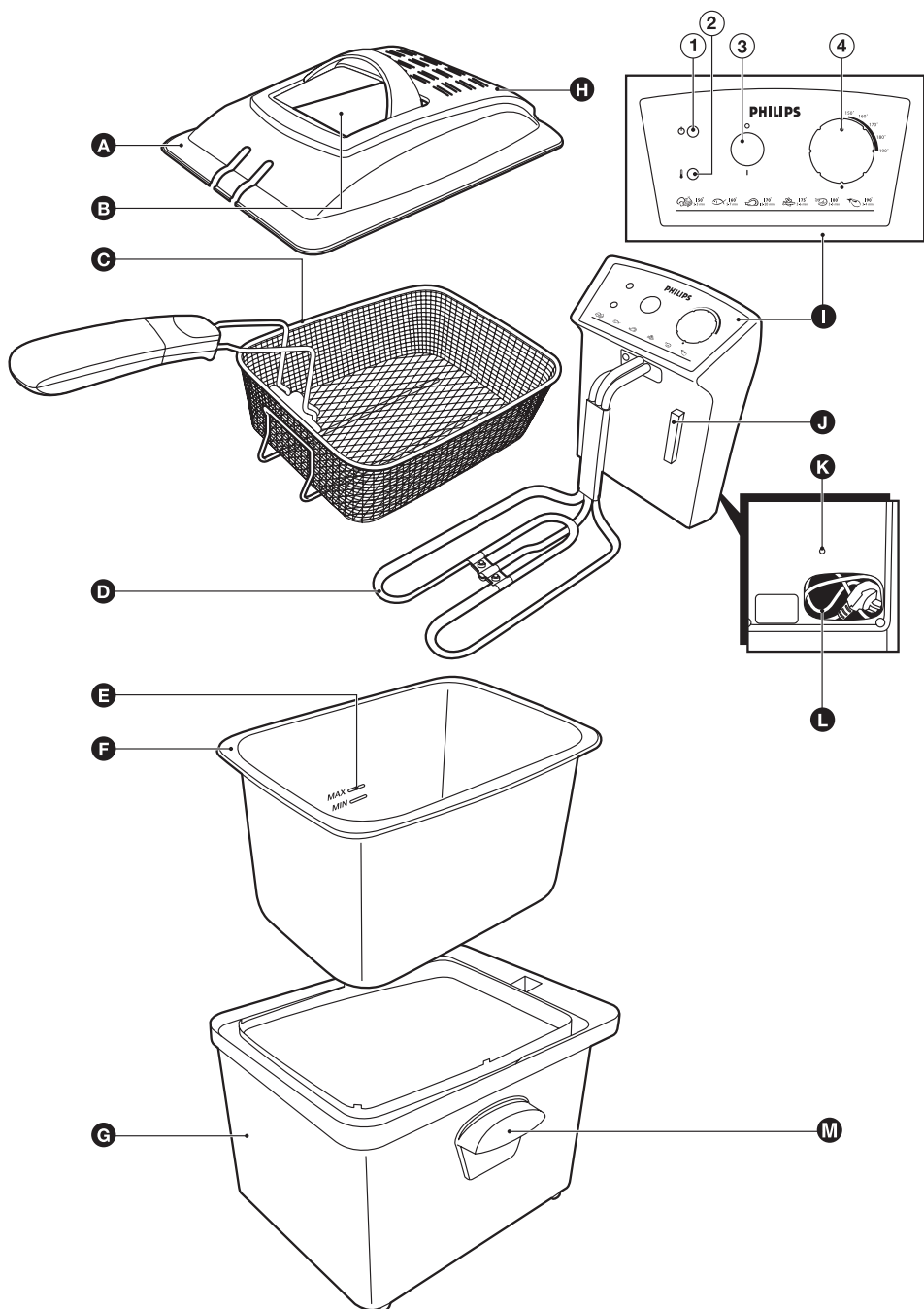
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD6163



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>DANSK</b>	13
<b>DEUTSCH</b>	20
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	27
<b>ESPAÑOL</b>	35
<b>SUOMI</b>	42
<b>FRANÇAIS</b>	49
<b>ITALIANO</b>	57
<b>NEDERLANDS</b>	64
<b>NORSK</b>	71
<b>PORTUGUÊS</b>	78
<b>SVENSKA</b>	85
<b>TÜRKÇE</b>	92

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- A** Lid with handgrip
- B** Viewing window
- C** Frying basket
- D** Heating element
- E** MIN and MAX indications
- F** Removable inner bowl
- G** Housing
- H** Permanent filter
- I** Detachable control panel
- 1** Power-on light
- 2** Temperature light
- 3** On/off switch
- 4** Temperature control
- J** Safety switch
- K** Reset button
- L** Cord storage compartment
- M** Carrying handles

## Important

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

### Danger

- Never immerse the control panel with the heating element attached to it 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 hot steam when you remove the lid.

### Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.

- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a 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.

#### **Before first use**

- 1** Disassemble all removable parts.
- 2** Clean all parts as described in chapter 'Cleaning'
- 3** Reassemble all parts. Make sure the control panel is correctly placed ('click') (Fig. 2).

#### **Preparing for use**

- 1** Take the lid off the fryer (Fig. 3).
- 2** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 4).
- 3** Fill the fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the MIN and MAX indications (Fig. 5).

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

- 4** Fold out the handle of the frying basket ('click') (Fig. 6)
- 5** Carefully place the basket in the inner bowl (Fig. 7).
- 6** Put the lid back onto the fryer.

#### **Oil and fat**

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

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

Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

### Solid fat

---

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 8).

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

### Using the appliance

---

#### Frying

---

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 9).
- 2** Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer (Fig. 10).
  - ▶ The power-on light in the on/off switch goes on.
- 3** Set the temperature control to the required temperature (Fig. 11).

For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet.

  - ▶ The temperature light is on.

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

- 4** Wait until the temperature light goes on (this takes 10 to 15 minutes).
- 5** With the lid still on the fryer, lift the basket and place it on the bracket.
- 6** Take the lid off the fryer (Fig. 12).
- 7** Remove the basket from the bracket and put the food to be fried in the basket.

Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table at the end of this booklet (the recommended quantity is indicated by ☺).

*Note: Dry ingredients thoroughly before you fry them.*

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

- 8** Place the basket back onto the bracket. Do not lower the basket into the oil or fat yet (Fig. 13).
- 9** Put the lid on the fryer.
- 10** Lift the basket off the bracket and lower it into the oil or fat.

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



## After frying

---

Beware of hot steam and possible spattering of the oil.

- 1** Take the lid off the fryer.
- 2** Carefully remove the basket from the fryer (Fig. 14).  
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the inner bowl.
- 3** Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 4** If you want to fry another batch, wait until the temperature light comes on and goes out again.
- 5** If you want to stop frying, set the on/off switch to 'O' to switch off the fryer (Fig. 15).  
D The power-on light is out.
- 6** Put the basket in the fryer.
- 7** Close the lid.
- 8** 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 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 or fat.
- 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 3-4 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.

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

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap.

*Note: All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.*

- 1 Take the lid off the appliance. (Fig. 12)
- 2 Remove the basket from the fryer.
- 3 Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place. (Fig. 16)

If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 4 Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (Fig. 17).
- 5 Clean the housing, the inner bowl, the lid and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

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

## Storage

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

- 1 Put all parts back into/onto the fryer and put the lid on the fryer.
  - You can fold the handle of the frying basket for easy storage. (Fig. 18)
- 2 Roll up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility. (Fig. 19)
- 3 Lift the fryer by its handles and store it (Fig. 20).

## 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. 21).

## Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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**

Problem	Cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature and/or the food has not been fried long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch off the appliance. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the 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.	You may not have placed the lid properly on the appliance.	Place the lid properly on the appliance.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the 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 fry 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 you fry it.

Problem	Cause	Solution
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat that is suitable for deep-frying food. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
The fryer does not work.	You have not switched on the fryer.	Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer.
	You have not placed the control panel properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You hear a click when the control panel locks into position.
	The safety cut-out has switched off the appliance.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch off the appliance. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Now the appliance is ready for use again.
		If pressing the reset button does not help, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

### Food table (Fig. 22)

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Låg med håndtag
- B** Vindue
- C** Frituregryde
- D** Varmelegeme
- E** MIN- og MAX-markeringer
- F** Udtagelig inderskål
- G** Kabinet
- H** Permanent filter
- I** Aftageligt betjeningspanel
- 1** Strømindikator
- 2** Temperaturindikator med lys
- 3** On/off-kontakt (tænd/sluk)
- 4** Temperaturvælger
- J** Sikkerhedsafbryder
- K** Reset-knap (nulstilling)
- L** Rum til ledningsopbevaring
- M** Bærehåndtag

## Vigtigt

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

### Fare

- Betjeningspanelet med varmeelementet på 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 sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Under friturestegningen slipper der meget varm damp ud gennem filteret. Hold afstand til dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.

### Forsigtig

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Rør ikke ved vinduet, da det bliver varmt under friturestegning.

- 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.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent vha. 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.

### Før apparatet tages i brug

- 1 Adskil alle aftagelige dele.
- 2 Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring"
- 3 Saml alle delene igen. Sørg altid for, at betjeningspanelet sidder korrekt ("klik") (fig. 2).

### Klargøring

- 1 Tag låget af frituregryden (fig. 3).
- 2 Se olie-/fedttabellen for at afgøre, hvor meget olie eller fedt, du skal komme i frituregryden (fig. 4).
- 3 Fyld olie, flydende friturefedt eller smeltet fedt i frituregryden til et niveau mellem MIN- og MAX-markeringerne (fig. 5).

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

- 4 Fold håndtaget på friturekurven ud, indtil det klikker på plads (fig. 6).
- 5 Sæt forsigtigt kurven i inderskålen (fig. 7).
- 6 Sæt låget på frituregryden igen.

### 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, jordnøddeolie, 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. 8).

Pas på ikke at beskadige inderskålen med gafflen.

### Sådan bruges apparatet

#### Friturestegning

Der kommer varm damp ud fra filteret under stegning.

- 1 Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 9).
- 2 Stil on/off-kontakten på "I" for at tænde for frituregryden (fig. 10).
  - ▶ Lyset i on/off-kontakten tændes.
- 3 Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur (fig. 11). Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer, der skal frituresteiges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
  - ▶ Temperaturindikatoren er tændt.

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

- 4 Vent, indtil temperaturindikatoren tænder (efter ca. 10-15 minutter).
- 5 Løft kurven op, mens låget stadig er på frituregryden, og sæt den på beslaget.
- 6 Tag låget af frituregryden (fig. 12).
- 7 Tag kurven ud af beslaget, og læg madvarerne i kurven.

Du bør ikke friturestege store mængder ad gangen. Se tabellen sidst i denne brugsvejledning (den anbefalede mængde er angivet med ☺).

*Bemærk: Tør ingredienserne grundigt, før du steger dem.*

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

- 8 Sæt kurven tilbage på beslaget, men sænk den endnu ikke ned i olien eller fedtet (fig. 13).
- 9 Sæt låget på frituregryden.
- 10 Løft kurven ud af beslaget, og sænk den ned i olien/fedt.

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

### Efter friturestegningen

---

Pas på den varme damp og eventuelt sprøjtende olie.

- 1** Tag låget af frituregryden.
- 2** Tag forsigtigt kurven op af frituregryden (fig. 14).  
Fjern overskydende olie eller fedt ved at ryste kurven over frituregryden eller sætte kurven i afdrypningsstillingen i beslaget på inderskålens inderside.
- 3** Læg den friturestegte mad i en skål eller et dørslag med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.
- 4** Hvis du vil friturestege flere madvarer, skal du vente, indtil temperaturindikatoren tændes og slukkes igen.
- 5** Hvis du vil afbryde stegningen, skal du sætte on/off-kontakten på "O" for at slukke frituregryden (fig. 15).  
D Kontrollampen er holdt op med at lyse.
- 6** Sæt kurven i frituregryden.
- 7** Luk låget.
- 8** Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

*Bemærk: Bruger du ikke frituregryden jævnligt, skal du tømme den for olie eller det flydende fedt. Opbevar olien/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/fedt en uønsket bismag. Dette kan forhindres på følgende måde:

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

Oliens/fedts 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 3 - 4 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 ikke nogle former for skrappe (flydende) rengørings- eller skuremidler (f.eks. ståluldssvampe) til rengøring af frituregryden.

Betjeningspanelet med varmeelementet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

*Bemærk: Alle delene, med undtagelse af betjeningspanelet med varmelegemet, kan vaskes i opvaskemaskine eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel.*

- 1 Tag låget af apparatet. (fig. 12)
- 2 Tag kurven op af frituregryden.
- 3 Fjern betjeningspanelet med varmelegemet fra frituregryden, og anbring det på et sikkert og tørt sted. (fig. 16)

Rengør om nødvendigt denne del med en fugtig klud.

- 4 Løft indergryden op og hæld olien/fedt ud (fig. 17).
- 5 Rengør kabinettet, inderskålen, låget og friturekurven i varmt vand med lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
- 6 Skyl delene med rent vand og tør dem grundigt.

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

### Opbevaring

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

- 1 Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og sæt låget på.  
- Du kan folde håndtaget på friturekurven, så den er nem at opbevare. (fig. 18)
- 2 Rul ledningen sammen, læg den i opbevaringsrummet, og sæt ledningen fast i hakket. (fig. 19)
- 3 Løft frituregryden i håndgrebene, og stil den væk (fig. 20).

### Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt 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. 21).

### Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen [www.philips.com](http://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**

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Den valgte temperatur er for lav, og/eller madvaren er ikke blevet stegt længe nok.	Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer, der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
	Maden er ikke stegt længe nok.	Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer, der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.
	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.
	Olien/fedtet bliver ikke varmt nok.	Temperaturvælgerens sikring kan være sprunget, hvilket har fået sikkerhedsafbryderen til at slukke for apparatet. Tryk forsigtigt med en lille skruetrækker på nulstillingsknappen på bagsiden af betjeningspanelet.
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Det permanente antifedtfilter er mættet.	Fjern låget, og rengør dette og filtret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedtet er ikke længere frisk.	Udskift olien/fedtet. Si regelmæssigt olien/fedtet, så det holder sig frisk i længere tid.
	Den anvendte type olie/fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Du har muligvis ikke placeret låget korrekt på apparatet.	Læg låget ordentligt på.
	Det permanente antifedtfilter er mættet.	Fjern låget, og rengør dette og filtret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, før du steger den, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.

Problem	Årsag	Løsning
Olien/fedtets skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.
	Den valgte type olie eller fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun stegeolie eller flydende fedt, der er egnet til friturestegning. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Frituregryden virker ikke.	Inderskålen er ikke rengjort ordentligt.	Rengør inderskålen som beskrevet i denne vejledning.
	Du har ikke tændt for frituregryden.	Stil on/off-kontakten på "I" for at tænde for frituregryden.
	Du har ikke placeret betjeningspanelet korrekt.	Kontrollér, at betjeningspanelet er placeret korrekt. Der høres et klik, når det sættes korrekt på.
	Sikkerhedsafbryderen har slukket for apparatet.	Temperaturvælgerens sikring kan være sprunget, hvilket har fået sikkerhedsafbryderen til at slukke for apparatet. Tryk forsigtigt med en lille skruetrækker på nulstillingsknappen på bagsiden af betjeningspanelet. Herefter er apparatet klar til brug igen.
		Hvis det ikke hjælper at trykke på nulstillingsknappen, skal du kontakte din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.

**Tabel over madvarer (fig. 22)**

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel mit Handgriff
- B** Sichtfenster
- C** Frittierkorb
- D** Heizelement
- E** "MIN"- und "MAX"-Markierungen
- F** Herausnehmbare Frittierwanne
- G** Gehäuse
- H** Dauerfilter
- I** Abnehmbares Bedienelement
- 1** Betriebsanzeige
- 2** Temperaturleuchte
- 3** Ein-/Ausschalter
- 4** Temperaturregler
- J** Sicherheitsschalter
- K** Rückstelltaste
- L** Kabelfach
- M** Handgriffe

## Wichtig

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

### Gefahr

- Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch 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 entweicht heißer Dampf durch den Filter. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.

**Achtung**

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

**Vor dem ersten Gebrauch**

- 1** Nehmen Sie alle abnehmbaren Teile auseinander.
- 2** Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.
- 3** Setzen Sie alle Teile wieder zusammen. Achten Sie darauf, das Bedienelement richtig einzusetzen, bis es hörbar einrastet (Abb. 2).

**Für den Gebrauch vorbereiten**

- 1** Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse (Abb. 3).
- 2** Informationen zu benötigten Öl-/Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/ Fett (Abb. 4).
- 3** Füllen Sie die trockene Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der MIN- und MAX-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett (Abb. 5).

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

- 4** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Sie hören ein Klicken) (Abb. 6).
- 5** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Frittierwanne (Abb. 7).
- 6** Setzen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.

## 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. 8).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

## Das Gerät benutzen

### Frittieren

---

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter im Deckel.

- 1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 9).
- 2 Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf "I", um die Fritteuse einzuschalten (Abb. 10).
  - Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.
- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (Abb. 11).

Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

  - Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

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

- 4 Warten Sie, bis die Temperaturanzeige leuchtet (nach etwa 10 bis 15 Minuten).
- 5 Heben Sie den Frittierkorb bei geschlossenem Deckel an, und setzen Sie ihn auf die Halterung.
- 6 Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse (Abb. 12).
- 7 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung (empfohlene 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.*

- 8** Setzen Sie den Korb wieder auf die Halterung. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden (Abb. 13).
- 9** Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse.
- 10** Heben Sie den Frittierkorb aus der Halterung, und senken Sie ihn in das Öl oder Fett. 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


---

**Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!**

- 1** Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
- 2** Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse (Abb. 14). Um überschüssiges Öl oder Fett abzuschütteln, schwenken Sie den Korb über der Fritteuse, oder setzen Sie ihn zum Abtropfen in die Halterung in der Frittierwanne.
- 3** Geben Sie das Frittiertgut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.
- 4** Wenn Sie eine neue Portion frittieren möchten, warten Sie, bis die Temperaturanzeige aufleuchtet und wieder erlischt.
- 5** Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf "O", um die Fritteuse auszuschalten (Abb. 15).
  - ▶ Die Betriebsanzeige erlischt.
- 6** Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.
- 7** Schließen Sie den Deckel.
- 8** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

### 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 Frittiertgut trocken.
- Frittieren Sie sehr große 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).

### 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 3-4 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.

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

Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

*Hinweis: Mit Ausnahme des Bedienelements mit dem Heizelement können alle Teile im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser gereinigt werden.*

- 1 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät. (Abb. 12)
- 2 Heben Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- 3 Nehmen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement vom Gerät und stellen Sie es an einem sicheren, trockenen Platz ab. (Abb. 16)

Sofern erforderlich, reinigen Sie dieses Teil mit einem feuchten Tuch.

- 4 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 17).
- 5 Reinigen Sie Gehäuse, Frittierwanne, Deckel, Filter und Frittierkorb im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser.
- 6 Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

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

### Aufbewahrung

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

- 1 Setzen Sie alle Teile wieder in die Fritteuse und den Deckel auf das Gerät.
  - Den Griff des Frittierkorbs können Sie zur praktischen Aufbewahrung zusammenklappen. (Abb. 18)
- 2 Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie es in die vorgesehene Halterung. (Abb. 19)
- 3 Heben Sie das Gerät nur an den Transportgriffen an, und verstauen Sie es (Abb. 20).



## 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. 21).

## Garantie und Kundendienst

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

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, oder es wurde nicht lange genug frittiert.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die "Reset"-Taste auf der Rückseite des Bedienelements.
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.
	Das verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel ggf. nicht korrekt auf das Gerät aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel richtig auf die Fritteuse.

Problem	Ursache	Lösung
	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/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 Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett, das sich zum Frittieren eignet. Mischen Sie nie verschiedene Sorten von Öl oder Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Das Gerät funktioniert nicht.	Sie haben die Fritteuse nicht eingeschaltet.	Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf "I", um die Fritteuse einzuschalten.
	Sie haben das Bedienelement nicht richtig angebracht.	Überprüfen Sie, ob das Bedienelement richtig eingesetzt ist. Sie sollten ein Klicken hören, wenn das Bedienelement einrastet.
	Die Abschaltautomatik hat das Gerät ausgeschaltet.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die "Reset"-Taste auf der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.
		Wenn das Drücken der "Reset"-Taste nicht hilft, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service Center.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καπάκι με λαβή
- B** Παραθυράκι παρακολούθησης
- C** Καλάθι τηγανίσματος
- D** Θερμαντικό στοιχείο
- E** Ενδείξεις MIN και MAX
- F** Αποσπώμενος εσωτερικός κάδος
- G** Περιβλήμα
- H** Μόνιμο φίλτρο
- I** Αποσπώμενος πίνακας ελέγχου
- 1** Λυχνία λειτουργίας
- 2** Λυχνία θερμοκρασίας
- 3** Διακόπτης on/off
- 4** Διακόπτης θερμοκρασίας
- J** Διακόπτης ασφαλείας
- K** Κομπι μηδενισμού
- L** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- M** Λαβές μεταφοράς

## Σημαντικό

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

### Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε νερό και μην τον 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 φιν, 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 τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, καυτός ατμός απελευθερώνεται μέσα από το φίλτρο. Διατηρείτε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Επίσης, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν αφαιρείτε 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.
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι παρακολούθησης, καθώς αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
- 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 παραγεμίσετε 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.
- 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.

**Πριν την πρώτη χρήση**

- 1** Αποσυναρμολογήστε όλα τα αποσπώμενα μέρη.
- 2** Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 'Καθαρισμός'
- 3** Επανασυναρμολογήστε όλα τα μέρη. Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά ('κλικ') (Εικ. 2).

**Προετοιμασία για χρήση**

- 1** Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα (Εικ. 3).
- 2** Συμβουλευτείτε τον πίνακα λαδιού/λίπους για να καθορίσετε την ποσότητα λαδιού ή λίπους που θα πρέπει να βάλετε στη φριτέζα (Εικ. 4).
- 3** Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος τηγανίσματος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX (Εικ. 5).

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή πριν τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος.

- 4** Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού τηγανίσματος (κλικ) (Εικ. 6).
- 5** Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στον εσωτερικό κάδο (Εικ. 7).
- 6** Επανατοποθετήστε το καπάκι στη φριτέζα.

### **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 αυτήν την περίπτωση, 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** Αν το λίπος κρυσώνει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώνει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το επαναστερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι (Εικ. 8).

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

### **Χρήση της συσκευής**

#### **Τηγάνισμα**

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

- 1** Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και συνδέστε το φισ στην πρίζα (Εικ. 9).
- 2** Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'I' για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα (Εικ. 10).  
 ▶ Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off ανάβει.
- 3** Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (Εικ. 11).  
 Για την απαιτούμενη θερμοκρασία, δείτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.  
 ▶ Η λυχνία θερμοκρασίας είναι αναμμένη.

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

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

- 5 Με το καπάκι ακόμα τοποθετημένο στη φριτέζα, ανασηκώστε το καλάθι και τοποθετήστε το στο υποστήριγμα.
- 6 Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα (Εικ. 12).
- 7 Αφαιρέστε το καλάθι από το υποστήριγμα και βάλτε την τροφή που θα τηγανίσετε μέσα στο καλάθι.

Μην τηγανίζετε πολύ μεγάλες ποσότητες κάθε φορά. Συμβουλευτείτε τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου (η συνιστώμενη ποσότητα υποδεικνύεται ως ☞).

*Σημείωση: Στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε.*

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

- 8 Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο υποστήριγμα. Μην βυθίσετε ακόμη το καλάθι μέσα στο λάδι ή το λίπος (Εικ. 13).
- 9 Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτέζα.
- 10 Σηκώστε το καλάθι από το υποστήριγμα και βυθίστε το μέσα στο λάδι ή το λίπος. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρήσει τη σωστή θερμοκρασία.

### **Μετά το τηγάνισμα**

Προσέξτε τον καυτό ατμό και ενδεχόμενο πιτσιλίσμα του λαδιού.

- 1 Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα.
- 2 Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα (Εικ. 14).  
Για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος, ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα ή τοποθετήστε το καλάθι στη θέση αποστράγγισης, τοποθετώντας το στο υποστήριγμα που βρίσκεται στο εσωτερικό του κάδου.
- 3 Τοποθετήστε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπουλ ή τρυπητό σκεύος κουζίνας με απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.
- 4 Εάν θέλετε να τηγανίσετε και άλλη μερίδα, περιμένετε μέχρι να ανάψει και να σβήσει ξανά η λυχνία θερμοκρασίας.
- 5 Εάν θέλετε να σταματήσετε το τηγάνισμα, ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'Ο' για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα (Εικ. 15).  
● Η λυχνία λειτουργίας είναι σβηστή.
- 6 Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα.
- 7 Κλείστε το καπάκι.
- 8 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

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

## 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  $\Xi$  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 ή το λίπος δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
- 3** Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτζά. Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

## Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Για τις νοστιμότερες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες:

- 1** Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστουνάκια. Ξεπλύνετε τα μπαστουνάκια με κρύο νερό.
- Με αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

*Σημείωση: Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες.*

- 2** Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 3-4 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 φριτζά.

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

Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε νερό και μην τον ξεπλύνετε με νερό βρύσης.

*Σημείωση: Όλα τα εξαρτήματα εκτός από τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.*

- 1** Αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή. (Εικ. 12)
- 2** Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτζά.
- 3** Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο από τη φριτζά και τοποθετήστε τον σε ασφαλές, στεγνό μέρος. (Εικ. 16)

Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε αυτό το εξάρτημα με ένα νωπό πανί.

- 4** Ανασηκώστε και αφαιρέστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος (Εικ. 17).
  - 5** Καθαρίστε το περίβλημα, τον εσωτερικό κάδο, το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
  - 6** Ξεπλύνετε αυτά τα μέρη της συσκευής με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά πριν τα τοποθετήσετε στη φριτέζα με λάδι ή λίπος.

### Συστήματα αποθήκευσης

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

- 1** Τοποθετήστε ξανά όλα τα μέρη στη φριτέζα και στη συνέχεια τοποθετήστε και το καπάκι στη φριτέζα.
  - Μπορείτε να διπλώσετε τη λαβή του καλαθιού τηγανίσματος για εύκολη αποθήκευση. (Εικ. 18)
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετήστε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και εισαγάγετε το καλώδιο στο χώρο στερέωσης καλωδίου. (Εικ. 19)
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της και αποθηκεύστε τη (Εικ. 20).

### 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. 21).

### Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://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

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η τηγανισμένη τροφή δεν έχει χρυσοκαφέ χρώμα και/ή δεν είναι τραγανή.	Επιλέξατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία ή/και το φαγητό δεν τηγανίστηκε αρκετά.	Για τη σωστή θερμοκρασία, ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανίσετε ή στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
	Δεν τηγανίσατε το φαγητό αρκετά.	Για τη σωστή θερμοκρασία, ανατρέξτε στη συσκευασία της τροφής που πρόκειται να τηγανίσετε ή στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
	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.



Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Ενδέχεται η ασφάλεια του διακόπτη θερμοκρασίας να έχει καεί, προκαλώντας την απενεργοποίηση της συσκευής μέσω της ασφάλειας διακοπής λειτουργίας. Πιέστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου με ένα μικρό κατασαβίδι.
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.
	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.	Ενδέχεται να μην τοποθετήσατε το καπάκι σωστά στη συσκευή.	Τοποθετήστε το καπάκι σωστά στη συσκευή.
	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 αυτού του 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 πολύ καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τον εσωτερικό κάδο.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Δεν έχετε ενεργοποιήσει τη συσκευή.	Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'I' για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
	Δεν έχετε τοποθετήσει σωστά τον πίνακα ελέγχου.	Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά. Θα ακούσετε ένα κλικ όταν ο πίνακας ελέγχου εφαρμόσει στη θέση του.
	Η ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει απενεργοποιήσει τη συσκευή.	Ενδέχεται η ασφάλεια του διακόπτη θερμοκρασίας να έχει καεί, προκαλώντας την απενεργοποίηση της συσκευής μέσω της ασφάλειας διακοπής λειτουργίας. Πιέστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου με ένα μικρό κατσαβίδι. Η συσκευή είναι τώρα και πάλι έτοιμη για χρήση.
		Εάν το πάτημα του κουμπιού μηδενισμού δεν αποφέρει αποτελέσματα, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

### Πίνακας τροφίμων (Εικ. 22)

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa con asa
- B** Ventana de control
- C** Cesta de freír
- D** Resistencia
- E** Indicaciones "MIN" y "MAX"
- F** Cubeta interna extraíble
- G** Carcasa
- H** Filtro permanente
- I** Panel de control desmontable
- 1** Piloto de encendido
- 2** Piloto de temperatura
- 3** Interruptor de encendido/apagado
- 4** Control de temperatura
- J** Interruptor de seguridad
- K** Botón de reinicio
- L** Compartimento para guardar el cable
- M** Asas de transporte

## 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 en agua el panel de control con la resistencia ni lo lave bajo el grifo.

### 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 quedaría anulada.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- No toque la ventana, ya que se calienta durante el proceso de fritura.

- 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.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con 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.

#### **Antes de utilizarlo por primera vez**

- 1** Quite todas las piezas desmontables.
- 2** Limpie todas las piezas siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza".
- 3** Vuelva a montar todas las piezas. Asegúrese de que el panel de control esté bien colocado ("clic") (fig. 2).

#### **Preparación para su uso**

- 1** Quite la tapa de la freidora (fig. 3).
- 2** Consulte la tabla de aceite/grasa para determinar la cantidad de aceite o grasa que debe poner en la freidora (fig. 4).
- 3** Llene la freidora con aceite, grasa líquida para freír o grasa sólida derretida hasta un nivel entre las indicaciones "MIN" y "MAX" (fig. 5).

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

- 4** Despliegue el asa de la cesta de freír ("clic") (fig. 6).
- 5** Ponga con cuidado la cesta en la cubeta interna (fig. 7).
- 6** Vuelva a colocar la tapa en la freidora.

### **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, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que la resistencia se caliente en exceso 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 derretirse. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada (fig. 8).

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

## Uso del aparato

### Fritura

Durante el proceso de fritura saldrá vapor caliente por el filtro de la tapa.

- 1 Saque completamente el cable de su compartimento y enchufe el aparato a una toma de corriente (fig. 9).
- 2 Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender la freidora (fig. 10).
  - ▶ El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado se ilumina.
- 3 Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada (fig. 11).  
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.
  - ▶ El piloto de temperatura se enciende.

*Nota: Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.*

- 4 Espere a que se encienda el piloto de temperatura (esto tarda unos 10-15 minutos).
- 5 Con la tapa aún puesta en la freidora, levante la cesta y colóquela en el soporte.
- 6 Quite la tapa de la freidora (fig. 12).
- 7 Quite la cesta del soporte y ponga en ella los alimentos que vaya a freír.

No fría grandes cantidades de alimentos a la vez. Consulte la tabla de alimentos al final de estas instrucciones (la cantidad recomendada se indica mediante ☺).

*Nota: Seque bien los alimentos antes de freírlos.*

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

- 8 Vuelva a colocar la cesta en el soporte. No sumerja todavía la cesta en el aceite o la grasa (fig. 13).
- 9 Ponga la tapa en la freidora.
- 10 Levante la cesta del soporte y sumérjala en el aceite o grasa.

Durante el proceso de fritura, el piloto de temperatura se enciende y se apaga cada cierto tiempo. Esto indica que la resistencia se enciende y se apaga para mantener así la temperatura adecuada.

### Después de freír

Tenga cuidado con el vapor caliente y con las posibles salpicaduras de aceite.

- 1** Quite la tapa de la freidora.
- 2** Saque con cuidado la cesta de la freidora (fig. 14).  
Para eliminar el exceso de aceite o grasa, sacuda la cesta sobre la freidora o coloque la cesta en la posición de escurrido en el soporte del interior de la cubeta.
- 3** Ponga los alimentos fritos en un recipiente o un escurridor provisto de papel absorbente para la grasa, por ejemplo, papel de cocina.
- 4** Si desea freír otro lote, espere hasta que el piloto de temperatura se encienda y se vuelva a apagar.
- 5** Si desea dejar de freír, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" para apagar la freidora (fig. 15).  
  - El piloto de encendido se apaga.
- 6** Ponga la cesta en la freidora.
- 7** Cierre la tapa.
- 8** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

*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 o la grasa.
- 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 patatas fritas más sabrosas y crujientes 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 fríen.

*Nota: Seque bien las tiras.*

- 2** Fría las patatas dos veces: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160 °C; y la segunda durante 3-4 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 agentes ni materiales de limpieza abrasivos (ya sean líquidos o estropajos) para limpiar el aparato.

No sumerja nunca en agua el panel de control con la resistencia, ni lo lave bajo el grifo.

*Nota: Todas las piezas, excepto el panel de control con la resistencia, pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.*

- 1** Quite la tapa del aparato. (fig. 12)
- 2** Saque la cesta de la freidora.
- 3** Quite el panel de control con la resistencia de la freidora y póngalo en un lugar seco y seguro. (fig. 16)

Si fuera necesario, limpie esta pieza con un paño húmedo.

- 4** Saque la cubeta interna del aparato y vacíe el aceite o la grasa (fig. 17).
- 5** Lave la carcasa, la cubeta interna, la tapa y la cesta con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
- 6** Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.

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

### Almacenamiento

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

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas y ponga la tapa en la freidora.  
- Puede plegar el asa de la cesta para guardarla fácilmente. (fig. 18)
- 2** Enrolle el cable y póngalo en el compartimento para guardar el cable, fijando su extremo en el rebaje. (fig. 19)
- 3** Coja la freidora por sus asas y guárdela (fig. 20).

### 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. 21).

### Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://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 de Philips.

### Guía de resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	Ha seleccionado una temperatura demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante el tiempo necesario.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto para ver la temperatura adecuada.
	No ha frito los alimentos el tiempo suficiente.	Consulte el embalaje del alimento que va a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto para ver la temperatura adecuada.
	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.
	El aceite o la grasa no están suficientemente calientes.	Puede que el fusible del control de temperatura se haya fundido, haciendo que el disyuntor de seguridad haya desconectado el aparato. Pulse con cuidado el botón de reinicio situado detrás del panel de control con ayuda de un destornillador pequeño.
La freidora produce un fuerte olor desagradable.	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave ésta 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.	Puede que no haya colocado bien la tapa en el aparato.	Coloque la tapa correctamente en el aparato.
	El filtro permanente antigrasa está saturado.	Quite la tapa y lave ésta 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 "MAX" de la freidora.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos y fríalos siguiendo las instrucciones de este manual de usuario.



Problema	Causa	Solución
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla al final de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	Utilice aceite o grasa líquida para freír que sean adecuados para freír alimentos en freidora. Nunca mezcle diferentes tipos de aceite o grasa.
	No ha limpiado bien la cubeta interna.	Limpie la cubeta interna según se indica en este manual de usuario.
La freidora no funciona.	No ha encendido la freidora.	Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender la freidora.
	No ha colocado bien el panel de control.	Asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente. Oirá un clic cuando éste encaje en su sitio.
	El disyuntor de seguridad ha apagado el aparato.	Puede que el fusible del control de temperatura se haya fundido, haciendo que el disyuntor de seguridad haya desconectado el aparato. Pulse con cuidado el botón de reinicio situado detrás del panel de control con ayuda de un destornillador pequeño. Ahora el aparato estará listo para usar de nuevo.
Si no se soluciona el problema pulsando el botón de reinicio, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.		

**Tabla de alimentos (fig. 22)**

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Kahvallinen kansi
- B** Kannessa ikkuna
- C** Paistokori
- D** Lämmitysvastus
- E** MIN- ja MAX-merkinnät
- F** Irrotettava öljysäiliö
- G** Kotelo
- H** Kestosuodatin
- I** Irrotettava ohjauspaneeli
- 1** Virran merkkivalo
- 2** Lämpötilan merkkivalo
- 3** Käynnistyskytkin
- 4** Lämpötilan säätö
- J** Turvakatkaisin
- K** Nollauspainike
- L** Säilytyspaikka johdolle
- M** Kantokahvat

## Tärkeää

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

### Vaara

- Älä upota ohjaustaulua lämmitysvastuksineen veteen äläkä huuhtele sitä juoksevilla vedellä!

### Varoitukset

- 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.
- Paiston aikana suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.

### Varoitukset

- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Älä kosketa katseluikkunaa, sillä se kuumenee friteerauksen aikana.
- 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 itämaisia riisikakkuja (tai vastaavanlaisia valmisteita) tällä laitteella, sillä se voi saada öljyn tai rasvan roiskumaan tai kuohumaan voimakkaasti.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa öljysäiliön sisäpuolella olevien MIN- ja MAX-merkkien väliin asti, jottei se kiehu yli tai kuumene liikaa.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa, koska käyttäminen tyhjänä saattaa vahingoittaa laitetta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.

### Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

### Käyttöönotto

- 1 Irrota kaikki irrotettavat osat.
- 2 Puhdista kaikki osat luvussa Puhdistus kuvatulla tavalla.
- 3 Kokoa osat. Varmista, että ohjauspaneeli on napsautanut paikalleen (Kuva 2).

### Käyttöönoton valmistelu

- 1 Nosta friteerauskeittimen kansi (Kuva 3).
- 2 Tarkista taulukosta, kuinka paljon öljyä tai muuta rasvaa friteerauskeittimeen saa laittaa (Kuva 4).
- 3 Kaada juokseva rasva tai sulatettu kiinteä rasva keittimeen oikeaan MIN- ja MAX-merkkien väliseen kohtaan asti (Kuva 5).

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

- 4 Taita paistokorin kahva esiin napsauttamalla se oikeaan asentoon (Kuva 6).
- 5 Aseta kori varovasti öljysäiliöön (Kuva 7).
- 6 Aseta kansi takaisin friteerauskeittimeen.

### Öljy ja rasva

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

Suosittellemme käytettäväksi uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esimerkiksi linoleenihappoa), kuten soija-, maapähkinä-, maissi- tai auringonkukkaöljyä.

Koska öljy ja rasva menettävät terveelliset ominaisuutensa melko nopeasti, ne on vaihdettava säännöllisesti (noin 10 - 12 käyttökerran jälkeen).

Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.

## Kiinteä rasva

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

- 1** Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, sulata paloitettu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2** Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3** Säilytä jäähdytynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
- 4** Jos rasva on kovin kylmää, se voi roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän pistelemällä jäähdytyneeseen rasvaan reikiä haarukalla (Kuva 8).

Varo vahingoittamasta haarukalla öljysäiliötä.

## Käyttö

### Kypsentäminen rasvassa

Kuuma höyry tulee ulos kannessa olevasta suodattimesta paistamisen aikana.

- 1** Vedä liitosjohto kokonaan esiin säilytystilastaan ja liitä pistotulppa pistorasiaan (Kuva 9).
- 2** Käynnistä laite kääntämällä virtakytkin asentoon I (Kuva 10).  
 D Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu.
- 3** Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan (Kuva 11).  
 Katso oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.  
 D Lämpötilan merkkivalo palaa.

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

- 4** Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo syttyy (tämä kestää 10 - 15 minuuttia).
  - 5** Nosta paistokori siten, että kansi on friteerauskeittimen päällä, ja aseta se telineeseen.
  - 6** Nosta friteerauskeittimen kansi (Kuva 12).
  - 7** Poista paistokori telineestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Tarkista sopivat määrät tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta (suositellut määrät on merkitty näin: ☺).

*Huomautus: Kuivaa ainekset ennen niiden paistamista.*

*Huomautus: Poista jää pakastetuista aineksista ennen niiden paistamista.*

- 8** Aseta kori takaisin telineeseen. Älä laske korია vielä paistoöljyyn (Kuva 13).
- 9** Aseta kansi paikalleen.
- 10** Nosta paistokori kannattimesta ja laske se öljyyn tai rasvaan.  
 Friteeraamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen merkkinä siitä, että lämmitysvastukset säätelevät oikeaa paistolämpötilaa kytkeytymällä päälle ja pois.

## Kypsentämisen jälkeen

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

- 1** Nosta friteerauskeittimen kansi.
- 2** Poista paistokori varovasti friteerauskeittimestä (Kuva 14).  
Poista ylimääräinen öljy tai muu rasva ravistamalla koria friteerauskeittimen päällä tai aseta kori valutusasettoon öljysäiliössä olevaan telineeseen.
- 3** Kaada friteerattu ruoka valitsemaasi astiaan tai siivilään rasvaa imevän paperin, esimerkiksi talouspaperin, päälle.
- 4** Jos haluat friteerata toisen ruokaerän, odota, kunnes lämpötilavalo syttyy ja sammuu uudelleen.
- 5** Jos haluat lopettaa friteerauksen, katkaise laitteesta virta käynnistyskytkimellä (Kuva 15).  
► Virran merkkivalo ei pala.
- 6** Aseta paistokori varovasti keittimeen.
- 7** Sulje kansi.
- 8** Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

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

### Vinkkejä

- Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Ravitele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä paista suuria määriä ruokaa kerrallaan. Älä ylitä tämän käyttöoppaan lopussa olevassa ruokataulukossa 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 3 - 4 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.

Älä upota ohjaustaulua lämmitysvastuksineen veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä!

*Huomautus: Kaikki osat ohjauspaneelia ja lämmitysvastusta lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumassa vedessä astianpesuaineen avulla.*

- 1** Nosta kansi pois laitteesta. (Kuva 12)
- 2** Poista paistokori friteerauskeittimestä.
- 3** Irrota ohjaustaulu lämmitysvastuksineen friteerauskeittimestä ja aseta se turvalliseen, kuivaan paikkaan. (Kuva 16)  
Pyyhi tarvittaessa tämä osa kostealla liinalla.
- 4** Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva pois (Kuva 17).
- 5** Puhdista kotelo, öljysäiliö, kansi, suodatin ja friteeraus kori astianpesukoneessa tai kuumassa vedessä astianpesuaineella.
- 6** Huuhtele osat puhtaalla vedellä ja kuivaa ne huolellisesti.

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

## Säilytys

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

- 1** Laita kaikki irto-osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.  
- Friteerauskorin kahvan voi taittaa, mikä helpottaa säilytystä. (Kuva 18)
- 2** Kerää johto, aseta se johdon säilytystilaan ja kiinnitä johto sille varattuun paikkaan. (Kuva 19)
- 3** Aseta keitin säilytykseen nostamalla sitä kantokahvoista (Kuva 20).

## Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 21).

## Takuu & huolto

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

## Vianmääritys

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanruskeaa eikä rapeaa.	Valitsemasi lämpötila on liian alhainen ja/ tai ruokaa ei ole friteerattu riittävän kauan.	Tarkista oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.
	Et ole paistanut ruokaa tarpeeksi kauan.	Tarkista oikea lämpötila friteerattavan ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöoppaan lopussa olevasta ruokataulukosta.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Älä paista tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettuja määriä enempää ruokaa kerrallaan.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Lämpötilan hallintalaitteiston sulake on saattanut palaa, jolloin turvakatkaisin on katkaissut laitteesta virran. Paina varovasti ohjauspaneelin takaosassa olevaa palautuspainiketta pienellä ruuvitaltalla.
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.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Et ehkä asettanut laitteen kantta riittävän huolellisesti paikalleen.	Laita kansi kunnolla laitteen päälle.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi, ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Varmista, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä MAX-tasoa.
	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.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Öljy tai rasva vaahtoa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen paistamista.
	Käytettyä öljyä tai rasvaa ei ole tarkoitettu uppoaistamiseen.	Käytä uppoaistamiseen sopivaa öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä koskaan sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.
	Öljysäiliötä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista öljysäiliö tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Friteerauskeitin ei toimi.	Keitin ei ole käynnissä.	Käynnistä laite kääntämällä virtakytkin asentoon I.
	Ohjauspaneelia ei ole asetettu oikein paikalleen.	Varmista, että ohjauspaneeli on oikein paikallaan. Kuulet napsahduksen, kun ohjaustaulu lukkiutuu paikalleen.
	Turvakatkaisin on katkaissut laitteesta virran.	Lämpötilan hallintalaitteiston sulake on ehkä palanut, jolloin turvakatkaisin on katkaissut laitteesta virran. Paina varovasti ohjaustaulun takaosassa olevaa palautuspainiketta pienellä ruuvimeisselillä.
		Jos palautuspainikkeen painaminen ei auta, ota yhteys Philips-jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

### Ruokataulukko (Kuva 22)



## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale (fig. 1)

- A** Couvercle avec poignée
- B** Hublot
- C** Panier
- D** Résistance chauffante
- E** Repères MIN et MAX
- F** Cuve amovible
- G** Corps
- H** Filtre permanent
- I** Bloc de commande amovible
- 1** Voyant d'alimentation
- 2** Voyant de température
- 3** Interrupteur on/off
- 4** Thermostat
- J** Interrupteur de sécurité
- K** Bouton de réinitialisation
- L** Rangement du cordon
- M** Poignées de transport

## Important

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

### Danger

- Ne plongez jamais le bloc de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le passez pas non plus 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.
- Lors de la cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.

### Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.
- 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 amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez que de l'eau et de la glace entrent en contact avec l'huile ou la graisse, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse. Veillez donc à retirer tout excès de glace éventuellement présent sur les ingrédients congelés et séchez soigneusement les ingrédients avant la cuisson. Ne placez pas de trop grosses quantités d'aliments dans le panier. Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, séchez soigneusement tous les éléments après les avoir nettoyés.
- 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.
- L'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 la première utilisation

- 1 Retirez toutes les pièces amovibles.
- 2 Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».
- 3 Remontez toutes les pièces et assurez-vous que le bloc de commande est placé correctement (clic) (fig. 2).

### Avant l'utilisation

- 1 Ôtez le couvercle de la friteuse (fig. 3).
- 2 Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/ graisse (fig. 4).
- 3 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse fondue liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX (fig. 5).

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

- 4 Déployez la poignée du panier (clic) (fig. 6).
- 5 Placez avec précaution le panier dans la cuve (fig. 7).

**6** Remplacez le couvercle sur la friteuse.

### **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. 8).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

## **Utilisation de l'appareil**

### **Friture**

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

- 1** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale (fig. 9).
- 2** Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche la friteuse (fig. 10).
  - ▶ Le voyant de l'interrupteur s'allume.
- 3** Réglez le thermostat sur la température nécessaire (fig. 11).

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.

- ▶ Le voyant de température est allumé.

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

- 4** Attendez que le voyant de température s'allume (10 à 15 minutes).
- 5** Décrochez le panier et placez-le sur le support tout en laissant le couvercle sur la friteuse.
- 6** Ôtez le couvercle de la friteuse (fig. 12).
- 7** Retirez le panier du support et placez les aliments à frire dans le panier.

Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Consultez le tableau d'aliments à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par ☹).

*Remarque : Séchez complètement les ingrédients avant de les frire.*

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

**8** Remettez le panier sur le support. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse (fig. 13).

**9** Placez le couvercle sur la friteuse.

**10** Décrochez le panier et abaissez-le dans l'huile ou la graisse.

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

### **Après la cuisson**

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

**1** Ôtez le couvercle de la friteuse.

**2** Sortez doucement le panier de la friteuse (fig. 14).

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse ou accrochez-le en position d'égouttage sur le support à l'intérieur de la cuve.

**3** Transférez les aliments frits dans une passoire ou un plat préalablement garni de papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

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

**5** Si vous souhaitez interrompre la cuisson, réglez le bouton marche/arrêt sur la position « O » pour éteindre la friteuse (fig. 15).

▶ Le voyant d'alimentation est éteint.

**6** Placez le panier dans la friteuse.

**7** Fermez le couvercle.

**8** Débranchez l'appareil après utilisation.

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

### **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 grosses portions dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson 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 ou la graisse.
- 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 3 à 4 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 pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez jamais le bloc de commande avec la résistance dans l'eau et ne le rincez pas non plus sous l'eau du robinet.

*Remarque : Tous les composants, à l'exception du bloc de commande avec la résistance, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.*

- 1** Enlevez le couvercle de l'appareil. (fig. 12)
- 2** Sortez le panier de la friteuse.
- 3** Retirez le bloc de commande et la résistance de la friteuse et mettez-les dans un endroit sûr et sec. (fig. 16)

Nettoyez-le au besoin avec un chiffon humide.

- 4** Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 17).
- 5** Nettoyez le corps de la friteuse, la cuve, le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 6** Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

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

**Rangement**

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

- 1** Remettez tous les éléments dans la friteuse et placez le couvercle.
  - Il est possible de replier la poignée du panier pour faciliter le rangement. (fig. 18)
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale. (fig. 19)
- 3** Rangez la friteuse en la soulevant par ses poignées (fig. 20).

**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. 21).

**Garantie et service**

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://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**

Problème	Cause	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	Vous avez sélectionné une température trop basse et/ou les aliments n'ont pas frit assez longtemps.	Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin 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.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	L'huile ou la graisse ne parvient pas à température.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation situé derrière le bloc de commande avec un petit tournevis.
	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	Solution
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez peut-être pas placé le couvercle correctement sur l'appareil.	Placez 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.
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 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 adaptée à une cuisson en grande friture. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas allumé la friteuse.	Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche la friteuse.
	Le bloc de commande n'a pas été placé correctement.	Assurez-vous que le bloc de commande est placé correctement. Vous devriez entendre un clic lorsqu'il est bien fixé.

Problème	Cause	Solution
	La sécurité anti-surchauffe a arrêté l'appareil.	<p>Le fusible thermique a probablement sauté, entraînant la coupure de l'alimentation de la friteuse. Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du bloc de commande à l'aide d'un petit tournevis. La friteuse est de nouveau prête à l'emploi.</p> <p>Si vous n'obtenez pas de résultat en appuyant sur le bouton de réinitialisation, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé.</p>

**Tableau de cuisson des aliments (fig. 22)**



## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Descrizione generale (fig. 1)

- A** Coperchio con impugnatura
- B** Oblò di controllo
- C** Cestello
- D** Resistenza
- E** Indicazioni MIN e MAX
- F** Vasca rimovibile
- G** Alloggiamento
- H** Filtro permanente
- I** Pannello di controllo estraibile
- 1** Spia alimentazione
- 2** Spia della temperatura
- 3** Interruttore on/off
- 4** Termostato
- J** Interruttore di sicurezza
- K** Pulsante di reset
- L** Vano di avvolgimento cavi
- M** Maniglie di trasporto

## Importante

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

### Pericolo

- Non immergete mai nell'acqua il pannello di controllo con la serpentina, né risciacquatelo sotto l'acqua corrente.

### 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 inoltre attenzione al vapore caldo quando togliete il coperchio.

**Attenzione**

- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Non toccate il coperchio trasparente in quanto si surriscalda durante la frittura.
- 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.

**Primo utilizzo**

- 1** Smontate tutte le parti estraibili.
- 2** Pulite tutte le parti come indicato nel capitolo "Pulizia".
- 3** Montate nuovamente tutte le parti e assicuratevi di aver bloccato correttamente il pannello di controllo facendolo scattare in posizione (fig. 2).

**Predisposizione dell'apparecchio**

- 1** Togliere il coperchio dalla friggitrice (fig. 3).
- 2** Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria (fig. 4).
- 3** Versate nella friggitrice l'olio, il grasso liquido o il grasso solido liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni MIN e MAX (fig. 5).

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

- 4** Estrarre l'impugnatura del cestello friggitrice fino a farla scattare in posizione (fig. 6).
- 5** Posizionate con attenzione il cestello nel recipiente interno (fig. 7).
- 6** Rimontate il coperchio nella friggitrice.

## Olio e grasso

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

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido per frittura. Utilizzate preferibilmente olio o grasso vegetale ricco di grassi insaturi (acido linoleico), ad esempio olio di semi di soia, di arachidi, di mais o di girasoli.

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

Sostituite sempre l'olio e il grasso se si forma schiuma quando vengono riscaldati o producono un forte odore o sapore o si anneriscono e/o diventano sciropposi.

## Grasso solido

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

- 1** Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.
- 2** Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.
- 3** Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando si scioglie. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta (fig. 8).

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

## Modalità d'uso dell'apparecchio

### Come friggere

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

- 1** Estraete tutto il cavo dal relativo vano e inseritelo nella presa a muro (fig. 9).
- 2** Per accendere la friggitrice, impostate l'interruttore on/off su "I" (fig. 10).
  - ▶ La spia di alimentazione si accende.
- 3** Impostate il termostato alla temperatura richiesta (fig. 11).

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

- ▶ La spia della temperatura si illumina.

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

- 4** Attendete che la spia della temperatura si accenda (occorrono circa 10-15 minuti).
- 5** Alzate il cestello con il coperchio ancora sulla friggitrice, e posizionatelo sul supporto.
- 6** Togliere il coperchio dalla friggitrice (fig. 12).
- 7** Rimuovete il cestello dal supporto e inserite il cibo al suo interno.

Non friggere grandi quantità di cibo alla volta. Consultare la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (la quantità consigliata è indicata da ☞).

*Nota Asciugate gli ingredienti accuratamente prima di friggerli.*

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

**8** Riposizionate il cestello nuovamente sul supporto. Non immergete ancora il cestello nell'olio o nel grasso (fig. 13).

**9** Mettete il coperchio sulla friggitrice.

**10** Sollevate il cestello dal supporto e immergerlo nell'olio o nel grasso.

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

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

**1** Togliere il coperchio dalla friggitrice.

**2** Estraete con cautela il cestello dalla friggitrice (fig. 14).

Per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sulla friggitrice o collocatelo sul supporto all'interno del recipiente nella posizione di drenaggio.

**3** Ponete la frittura in un contenitore o un colino rivestito di carta assorbente, come la carta da cucina.

**4** Se volete friggere altri alimenti, attendete fino a quando la spia della temperatura non si accende e si spegne nuovamente.

**5** Se desiderate interrompere la frittura, impostate l'interruttore on/off su "O" (fig. 15).

► La spia di accensione si spegne.

**6** Posizionate il cestello nella friggitrice.

**7** Chiudete il coperchio.

**8** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

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

### 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 o nel grasso 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 3-4 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.

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

Non immergete mai nell'acqua il pannello di controllo con la serpentina, né risciacquatelo sotto l'acqua corrente.

*Nota tutti i pezzi ad eccezione del pannello di controllo con la serpentina possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido.*

**1** Togliere il coperchio dalla friggitrice. (fig. 12)

**2** Togliete il cestello dalla friggitrice.

**3** Togliete il pannello di controllo con la resistenza dalla friggitrice e metteteli al sicuro in un luogo asciutto. (fig. 16)

Se necessario, pulite il pannello di controllo con un panno umido.

**4** Sollevare il recipiente interno e svuotatelo (fig. 17).

**5** Pulite il rivestimento, il recipiente interno, il coperchio e il cestello in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido oppure in lavastoviglie.

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

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

## Conservazione

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

**1** Rimettete tutti i pezzi nella friggitrice e chiudetela con il coperchio.

- Potete piegare l'impugnatura del cestello per friggere per riporre facilmente l'apparecchio. (fig. 18)

**2** Avvolgete il cavo, riponetelo nell'apposito vano e inserite la spina nel perno di fissaggio dedicato. (fig. 19)

**3** Sollevare la friggitrice mediante le impugnature e mettetela via (fig. 20).

### Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 21).

### Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo [www.philips.com](http://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

Problema	Causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	Avete scelto una temperatura troppo bassa e/o gli alimenti non sono stati fritti a sufficienza.	Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
	Il tempo di frittura è insufficiente.	Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
	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.
	L'olio o il grasso non si scaldano a sufficienza.	Può darsi che sia saltato il fusibile del termostato e che sia intervenuto il dispositivo di spegnimento automatico. Premete delicatamente il pulsante di reset posto sul retro del pannello di controllo, usando un piccolo cacciavite.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro permanente è saturo.	Togliete il coperchio e lavate sia il filtro che il coperchio nella lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituite l'olio o il grasso. Filtrate regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per 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 potrebbe non essere stato posizionato correttamente.	Mettere correttamente il coperchio sull'apparecchio.
	Il filtro permanente è saturo.	Togliete il coperchio e lavate sia il filtro che il coperchio nella lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido.

Problema	Causa	Soluzione
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi l'indicazione MAX.
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle istruzioni contenute in questo manuale utente.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non 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.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti surgelati.	Utilizzate olio o grasso liquido per la frittura indicato per i prodotti refrigerati. Non mischiate mai tipi diversi di olio o di grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulite il recipiente interno come descritto in questo manuale utente.
La friggitrice non funziona.	La friggitrice non è stata accesa.	Per accendere la friggitrice, impostate l'interruttore on/off su "I".
	Il pannello di controllo non è stato montato correttamente.	Verificate che il pannello di controllo sia stato montato correttamente: per essere collocato nella posizione giusta, deve scattare in posizione.
	Il termostato di sicurezza ha spento la friggitrice.	È possibile che il fusibile del termostato sia saltato e che sia intervenuto il dispositivo di spegnimento automatico. Usando un piccolo cacciavite, premete delicatamente il pulsante di reset posto sul retro del pannello di controllo. Ora la friggitrice è di nuovo pronta per l'uso.
		Se questo non funziona, recatevi presso il vostro rivenditore Philips o presso un centro assistenza autorizzato da Philips.

### Tabella dei cibi (fig. 22)

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel met handgreep
- B** Kijkglas
- C** Frituurmand
- D** Verwarmingselement
- E** MIN- en MAX-aanduidingen
- F** Uitneembare binnenpan
- G** Behuizing
- H** Permanent filter
- I** Verwijderbaar bedieningspaneel
- 1** Aan-lampje
- 2** Temperatuurlampje
- 3** Aan/uitknop
- 4** Temperatuurregelaar
- J** Veiligheidsschakelaar
- K** Resetknop
- L** Snoeropbergruimte
- M** Handgrepen

## 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 het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het 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 verwijdert.



**Let op**

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- 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.
- Het 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.

**Voor het eerste gebruik**

- 1** Demonteer alle verwijderbare onderdelen.
- 2** Maak alle onderdelen schoon zoals is beschreven in hoofdstuk 'Schoonmaken'.
- 3** Plaats alle onderdelen terug. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed bevestigd is ('klik') (fig. 2).

**Klaarmaken voor gebruik**

- 1** Neem het deksel van de friteuse (fig. 3).
- 2** Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 4).
- 3** Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan een niveau tussen de MIN- en MAX-aanduiding (fig. 5).

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

- 4** Klap het handvat van de frituurmand uit ('klik') (fig. 6).
- 5** Plaats de frituurmand voorzichtig in de binnenpan (fig. 7).
- 6** Plaats het deksel weer op de friteuse.

## Olie en vet

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

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

Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst (na 10 tot 12 frituurbeurten).

Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

## Vast frituurvet

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

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 8).

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

## Het apparaat gebruiken

### Frituren

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

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 9).
- 2** Zet de aan/uitknop op 'I' om de friteuse in te schakelen (fig. 10).
  - ▶ Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat branden.
- 3** Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur (fig. 11). Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
  - ▶ Het temperatuurlampje is aan.

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

- 4** Wacht tot het temperatuurlampje gaat branden (dit duurt 10 tot 15 minuten).
- 5** Til de frituurmand op de haak zonder het deksel van de friteuse te nemen.
- 6** Neem het deksel van de friteuse (fig. 12).
- 7** Neem de frituurmand van de haak en doe de etenswaren in de frituurmand.

Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk. Raadpleeg de tabel achterin deze gebruiksaanwijzing (de aanbevolen hoeveelheid wordt aangegeven door ☞).

*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.*

**8** Plaats de frituurmand terug op de haak. Laat de mand nog niet in de olie of het vet zakken (fig. 13).

**9** Plaats het deksel op de friteuse.

**10** Til de frituurmand van de haak en laat de mand in de olie of het vet zakken.

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

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

**1** Neem het deksel van de friteuse.

**2** Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse (fig. 14).

Schud de frituurmand uit boven de friteuse of plaats de frituurmand in de uitlekstand door deze op de haak in de binnenpan te plaatsen om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.

**3** Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

**4** Als u nog een portie wilt frituren, wacht dan tot het temperatuurlampje aan en vervolgens weer uit gaat.

**5** Als u wilt stoppen met frituren, zet de aan/uitknop op 'O' om de friteuse uit te schakelen (fig. 15).

► Het aan-lampje is uit.

**6** Plaats de frituurmand in de friteuse.

**7** Sluit het deksel.

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

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

### 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 grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden aangegeven 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 tweemaal: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 3-4 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 geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan.

*Opmerking: Alle onderdelen, behalve het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement, kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.*

**1** Neem het deksel van het apparaat. (fig. 12)

**2** Neem de frituurmand uit de friteuse.

**3** Verwijder het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement uit de friteuse en leg het op een veilige, droge plaats. (fig. 16)

Indien nodig kunt u dit onderdeel schoonmaken met een vochtige doek.

**4** Til de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 17).

**5** Maak de behuizing, de binnenpan, het deksel en de frituurmand schoon in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

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

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

**Opbergen**

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

**1** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en plaats het deksel erop.

- U kunt het handvat van de frituurmand opklappen, zodat u deze eenvoudig kunt opbergen. (fig. 18)

**2** Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en duw het snoer in de snoervastzetgleuf. (fig. 19)

**3** Til de friteuse op aan de handgrepen om deze weg te zetten (fig. 20).

**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 recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 21).

**Garantie & service**

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website ([www.philips.nl](http://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**

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur gekozen en/of de etenswaren zijn niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor 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.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan zijn doorgebrand, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel.
	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en reinig het deksel en het filter 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.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	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 het deksel mogelijk niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats het deksel goed op het apparaat.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Het permanente anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel en reinig het deksel en het filter in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse de 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 goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet dat geschikt is voor het frituren van etenswaren. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
De friteuse werkt niet.	De friteuse is niet ingeschakeld.	Zet de aan/uitknop op 'I' om de friteuse in te schakelen.
	Het bedieningspaneel is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed bevestigd is. Dit is het geval wanneer u het bedieningspaneel hoort vastklikken.
	De oververhittingsbeveiliging heeft het apparaat uitgeschakeld.	De zekering van de temperatuurregelaar kan zijn doorgebrand, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel. U kunt het apparaat nu weer gebruiken.
		Als het probleem niet wordt opgelost door het indrukken van de resetknop, neem dan contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

**Tabel voor etenswaren (fig. 22)**

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Lokk med håndtak
- B** Visningsvindu
- C** Frityrkurv
- D** Varmeelement
- E** MIN- og MAX-merker
- F** Uttagbar innerbolle
- G** Ytterbeholder
- H** Permanent filter
- I** Avtakbart kontrollpanel
- 1** På-lampe
- 2** Temperaturlampe
- 3** Av/på-knapp
- 4** Temperaturbryter
- J** Sikkerhetsbryter
- K** Tilbakestillingsknapp
- L** Oppbevaringsrom for ledningen
- M** Bærehåndtak

## Viktig

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

### Fare

- Kontrollpanelet med varmeelementet tilkoblet må aldri senkes ned i vann eller 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 trygg avstand fra dampen. Det kan også komme ut varm damp når du tar av lokket, så vær forsiktig.

### Viktig

- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv – det vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Ikke berør vinduet, det blir varmt under friteringen.

- 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 danner seg 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 frityrgrøyten.
- 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 frityrgrøyten 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.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern 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 første gangs bruk

- 1 Demonter alle de avtakbare delene.
- 2 Rengjør alle delene slik det beskrives i kapittelet Rengjøring.
- 3 Sett sammen alle delene igjen. Kontroller at kontrollpanelet er riktig plassert (du hører et klikk) (fig. 2).

### Før bruk

- 1 Ta lokket av frityrgrøyten (fig. 3).
- 2 Se på tabellen for olje/fett for å finne ut hvor mye olje eller fett du må ha i frityrgrøyten (fig. 4).
- 3 Fyll olje, flytende stekefett eller smeltet fett i frityrgrøyten til det er mellom merket for MIN og MAX (fig. 5).

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

- 4 Brett ut håndtaket på frityrkurven med et klikk (fig. 6)
- 5 Sett kurven forsiktig i innerbeholderen (fig. 7).
- 6 Sett på lokket på frityrgrøyten igjen.

### 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 frityrrolje eller flytende frityrfett, 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 fettene 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 fettene forsiktig i frityrgrøyten.
- 3** Oppbevar frityrgrøyten med det størknede fettene i romtemperatur.
- 4** Hvis fettene blir veldig kalde, vil de kanskje begynne å sprute når de smelter. Stikk noen hull i det størknede fettene med en gaffel for å unngå dette (fig. 8).

Pass på at innerbeholderen ikke skades av gaffelen.

## Bruke apparatet

### Fritering

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

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet, og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 9).
- 2** Sett av/på-knappen til I for å slå på frityrgrøyten (fig. 10).
  - ▶ På-lampen i av/på-bryteren tennes.
- 3** Sett temperaturbryteren på ønsket temperatur (fig. 11).  
Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder temperaturen som kreves.
  - ▶ Temperaturlampen lyser.

*Merk: Kurven kan stå i frityrgrøyten mens den varmes opp.*

- 4** Vent til temperaturlampen tennes (dette tar 10 til 15 minutter).
- 5** Mens lokket fortsatt er på frityrgrøyten, løfter du ut kurven og plasserer den på festet.
- 6** Ta lokket av frityrgrøyten (fig. 12).
- 7** Fjern kurven fra festet og legg maten som skal friteres, opp i kurven.

Ikke fritere store porsjoner på én gang. Se på tabellen bakerst i dette heftet (anbefalt størrelse/antall vises med ☺).

*Merk: Tørk ingrediensene godt før du friterer dem.*

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

- 8** Sett kurven tilbake på festet. Du må ikke senke kurven ned i oljen eller fettene enda (fig. 13).
- 9** Sett lokket på frityrgrøyten.
- 10** Løft kurven ut av festeanordningen, og senk den ned i oljen eller fettene.

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

**Etter fritering**

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

- 1** Ta lokket av fritrygryten.
- 2** Ta kurven forsiktig ut av fritrygryten (fig. 14).  
Hvis du vil fjerne overflødig olje eller fett, rister du kurven over fritrygryten eller setter kurven i avrenningsposisjon ved å plassere den i festet på innsiden av innerbeholderen.
- 3** Plasser den friterte maten i en bolle eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. tørkepapir.
- 4** Hvis du vil fritere én omgang til, må du vente til temperaturlampen tennes og slukkes igjen.
- 5** Hvis du vil avslutte friteringen, setter du av/på-knappen til O for å slå av fritrygryten (fig. 15).  
▶ På-lampen er slukket.
- 6** Senk kurven ned i gryten.
- 7** Lukk lokket.
- 8** Koble fra apparatet etter bruk.

*Merk: Hvis du ikke bruker fritrygryten 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 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 fett en ubehagelig smak. Hvis du vil nøytralisere smaken på oljen eller fett, kan du gjøre følgende:

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

Oljen eller fett har nå en nøytral smak igjen.

**Hjemmelaget pommes frites**

Slik lager du 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 3–4 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 frityrgrøyten.

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

Kontrollpanelet med varmeelementet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

*Merk: Alle delene, unntatt kontrollpanelet med varmeelementet, kan rengjøres i oppvaskmaskin eller i varmt vann med oppvaskmiddel.*

- 1** Ta lokket av apparatet. (fig. 12)
- 2** Ta kurven ut av frityrgrøyten.
- 3** Ta av kontrollpanelet med varmeelementet av frityrgrøyten, og sett det på et trygt, tørt sted. (fig. 16)

Denne delen kan rengjøres med en fuktig klut, hvis det er nødvendig.

- 4** Løft den indre beholderen ut av apparatet, og hell ut oljen eller fettene (fig. 17).
- 5** Rengjør kabinettet, innerbeholderen, lokket og frityrkurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- 6** Skyll delene med friskt vann og tørk dem grundig.

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

## Oppbevaring

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

- 1** Sett alle delene tilbake på/i frityrgrøyten og sett på lokket.  
- Du kan legge sammen håndtaket på frityrgrøyten for enkel oppbevaring. (fig. 18)
- 2** Rull opp ledningen, legg den inn i oppbevaringsrommet og fest ledningen i ledningsholderen. (fig. 19)
- 3** Løft frityrgrøyten i håndtakene, og sett den til oppbevaring (fig. 20).

## Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 21).

## 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](http://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**

Problem	Årsak	Løsning
Den friterte maten har ikke gyllenbrun farge og/eller er ikke sprø.	Du har valgt en temperatur som er for lav, og/eller maten har ikke blitt fritert lenge nok.	Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder riktig temperatur.
	Du friterte ikke maten lenge nok.	Se på emballasjen til maten du skal fritere, eller tabellen bakerst i dette heftet, når det gjelder 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.
	Oljen eller fettene oppnår ikke høy nok temperatur.	Sikringen til temperaturkontrollen kan ha gått, slik at sikkerhetsbryteren har slått av apparatet. Trykk forsiktig på tilbakestillingsknappen på baksiden av kontrollpanelet med en liten skrutrekker.
Frityrgrøten gir fra seg en sterk, ubehagelig lukt.	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket og rengjør lokket og filteret i varmt vann med 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.	Det kan hende du ikke har satt på lokket på apparatet ordentlig.	Sett lokket ordentlig på apparatet.
	Det faste fettfilteret er tett.	Ta av lokket og rengjør lokket og filteret i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgrøten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgrøten.	Kontroller at oljen eller fettene i frityrgrøten 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 godt av maten før du friterer den.

Problem	Årsak	Løsning
	Olje- eller fettypen som brukes, egner seg ikke til fritering av mat.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett som er egnet til å fritere mat. Du må ikke blande forskjellige typer olje eller fett.
	Du har ikke rengjort innerbeholderen ordentlig.	Rengjør innerbeholderen slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
Frityrgryten virker ikke.	Du har ikke slått på frityrgryten.	Sett av/på-knappen til I for å slå på frityrgryten.
	Du har ikke plassert kontrollpanelet riktig.	Kontroller at kontrollpanelet er plassert riktig. Du skal høres et klikk når kontrollpanelet låses på plass.
	Sikkerhetsmekanismen har slått av apparatet.	Sikringen til temperaturbryteren kan ha gått, slik at sikkerhetsbryteren har slått av apparatet. Trykk forsiktig på tilbakestillingsknappen på baksiden av kontrollpanelet med en liten skrutrekker. Nå er apparatet klart til bruk igjen.  Hvis det ikke hjelper å trykke på tilbakestillingsknappen, må du kontakte en Philips-forhandler eller et servicesenter som er autorisert av Philips.

### Matvaretabell (fig. 22)

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa com pega
- B** Janela de controlo
- C** Cesto de fritar
- D** Placa de aquecimento
- E** Indicações MIN e MAX
- F** Cuba interior amovível
- G** Estrutura
- H** Filtro permanente
- I** Painel de controlo amovível
- 1** Luz de alimentação
- 2** Luz da temperatura
- 3** Interruptor ligar/desligar
- 4** Controlo de temperatura
- J** Interruptor de segurança
- K** Botão de reinício
- L** Compartimento para arrumação do fio
- M** Pegas de transporte

## Importante

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

### Perigo

- Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem o enxágue debaixo da 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.
- Não toque na janela de visualização, pois esta aquece durante a fritura.
- 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.
- O 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.

### Antes da primeira utilização

- 1 Desmonte todas as peças destacáveis.
- 2 Limpe todas as peças, tal como descrito sob 'Limpeza'.
- 3 Volte a montar as peças. Certifique-se de que o painel de controlo está em posição ("clique") (fig. 2).

### Preparar para a utilização

- 1 Retire a tampa da fritadeira (fig. 3).
- 2 Consulte a tabela de óleo/gordura para determinar a quantidade de óleo ou gordura a colocar na fritadeira (fig. 4).
- 3 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. 5).

Não ligue o aparelho antes de enchê-lo com óleo ou gordura.

- 4 Dobre a pega do cesto de fritar ('clique') (fig. 6)
- 5 Coloque o cesto com cuidado na cuba interior (fig. 7).
- 6 Volte a colocar a tampa na fritadeira.

## 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. 8).

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

## Utilizar o aparelho

### Fritar

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

- 1** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 9).
- 2** Regule o botão ligar/desligar para 'I' para ligar o aparelho (fig. 10).
  - ▶ A luz avisadora no botão ligar/desligar acende-se.
- 3** Regule o controlo da temperatura para o valor pretendido (fig. 11).
  - ▶ A luz da temperatura acende-se.

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

- 4** Aguarde até que a luz da temperatura se apague (o que demora 10 a 15 minutos).
- 5** Mantendo a tampa na fritadeira, levante o cesto e coloque-o no suporte.
- 6** Retire a tampa da fritadeira (fig. 12).
- 7** Retire o cesto do suporte e coloque os alimentos dentro do cesto.

Não frite grandes quantidades de cada vez. Consulte a tabela alimentar no final destas instruções (a quantidade recomendada é indicada por ☞).

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



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

**8** Volte a colocar o cesto no suporte. Não submerja o cesto no óleo ou gordura (fig. 13).

**9** Coloque a tampa na fritadeira.

**10** Retire o cesto do suporte e mergulhe-o em óleo ou gordura.

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

### Após a fritura

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

**1** Retire a tampa da fritadeira.

**2** Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira (fig. 14).

Para remover o óleo ou gordura em excesso, agite o cesto sobre a fritadeira ou coloque-o na posição de drenagem - coloque-o no suporte na parte de dentro da cuba interior.

**3** Coloque os alimentos fritos num recipiente ou escorredor com papel absorvente, como por exemplo papel de cozinha.

**4** Se quiser fritar mais comida, aguarde até que a luz de temperatura se ligue e desligue.

**5** Se pretender parar a fritura, coloque o interruptor ligar/desligar na posição 'O' para desligar a fritadeira (fig. 15).

▶ A luz de ligação apaga-se.

**6** Coloque o cesto na fritadeira.

**7** Feche a tampa.

**8** Desligue da corrente após cada utilização.

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

### 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 3 a 4 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.

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

Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem o enxágue à torneira.

*Nota: Todas as peças, à excepção do painel de controlo com a resistência, podem ser lavadas na máquina ou com água quente e um pouco de detergente líquido.*

**1** Retire a tampa do aparelho. (fig. 12)

**2** Retire o cesto da fritadeira.

**3** Retire o painel de controlo com a resistência da fritadeira e coloque-o num local seguro e seco. (fig. 16)

Se for necessário, limpe esta peça com um pano húmido.

**4** Retire a cuba interior do aparelho e despeje o óleo ou a gordura (fig. 17).

**5** Lave a fritadeira, a cuba, a tampa, o filtro e o cesto com água quente e detergente líquido ou na máquina da loiça.

**6** Enxágue as peças com água limpa e limpe-as cuidadosamente.

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

### Arrumação

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

**1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e coloque-lhe a tampa.  
- É possível dobrar a pega do cesto para maior facilidade de arrumação. (fig. 18)

**2** Enrole o fio, coloque-o no compartimento para arrumação do fio e insira-o na respectiva ranhura de fixação. (fig. 19)

**3** Levante a fritadeira pelas pegas e guarde-a (fig. 20).

**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. 21).

**Garantia e assistência**

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em [www.philips.pt](http://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, visite o seu representante Philips local.

**Resolução de problemas**

Problema	Causa	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	Selecionou uma temperatura demasiado baixa e/ou os alimentos não foram fritos durante tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimentos no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.
	Não permitiu que os alimentos fritassem durante o tempo suficiente.	Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimentos no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	Colocou muita quantidade no cesto.	Nunca frite mais comida de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final destas instruções.
	O óleo ou a gordura não aqueceu o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura poderá ter disparado dando origem ao corte de segurança e desligando a fritadeira. Prima - com cuidado - o botão 'reset' (reiniciar) na parte posterior do painel de controlo, utilizando uma chave de parafusos pequena.
	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.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.

Problema	Causa	Solução
Sai vapor de outros sítios além do filtro.	Poderá não ter colocado a tampa de forma adequada.	Coloque a tampa correctamente no aparelho.
	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 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.
	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.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado é inadequado para fritura a alta temperatura.	Utilize óleo de fritura ou gordura líquida adequados para a fritura a alta temperatura. Não misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	Não limpou a cuba interior correctamente.	Limpe a cuba interior conforme descrito neste manual do utilizador.
A fritadeira não funciona.	Não ligou a fritadeira.	Regule o botão ligar/desligar para 'I' para ligar o aparelho.
	Não montou correctamente o painel de controlo.	Certifique-se de que o painel de controlo está bem colocado. Deve ouvir-se um clique quando o painel fica na posição certa.
	O dispositivo de segurança desligou a fritadeira.	O fusível do controlo da temperatura pode ter disparado, dando origem ao corte de segurança e desligando o aparelho. Prima cuidadosamente o botão 'reset' (reiniciar) na parte posterior do painel de controlo, com o auxílio de uma chave de parafusos pequena. Agora, o aparelho está pronto a ser utilizado novamente.

Se a pressão do botão 'reset' não resolver o problema, dirija-se ao seu representante Philips ou a um centro de assistência Philips autorizado.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Lock med handtag
- B** Tittfönster
- C** Frityrkorg
- D** Värmeelement
- E** MIN- och MAX-nivå
- F** Löstagbar innerskål
- G** Hölje
- H** Permanent filter
- I** Löstagbar kontrollpanel
- 1** Strömlampa
- 2** Temperaturlampa
- 3** På/av-knapp
- 4** Temperaturreglage
- J** Säkerhetsbrytare
- K** Återställningsknapp
- L** Sladdförvaringsutrymme
- M** Bärhandtag

## Viktigt

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

### Fara

- Sänk aldrig ned kontrollpanelen med tillkopplat värmeelement i vatten och skölj den inte under rinnande vatten.

### 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 också försiktig med het ånga som kan strömma ut när du tar bort 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.
- Rör inte vid fönstret eftersom det blir varmt under friteringen.

- 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.
- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter; vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).
- Förhindra att vatten eller is kommer i kontakt med olja eller matfett. Det gör nämligen att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt. Du bör ta bort all överflödigt 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.
- Friterar 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 svämmer över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.
- 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.

### Före första användningen

- 1 Ta bort alla löstagbara delar.
- 2 Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitlet Rengöring.
- 3 Sätt ihop alla delar igen. Se till att kontrollpanelen placeras på rätt sätt (ett klickljud hörs) (Bild 2).

### Förberedelser inför användning

- 1 Ta av locket på fritösen (Bild 3).
- 2 Se tabellen för olja/matfett för att avgöra hur mycket olja eller matfett du ska hälla i fritösen (Bild 4).
- 3 Fyll fritösen med olja, flytande friteringsfett eller smält fast matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna (Bild 5).

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

- 4 Vik ut frityrkorgens handtag (ett klickljud ska höras) (Bild 6).
- 5 Sätt korgen försiktigt i innerskålen (Bild 7).
- 6 Sätt tillbaka locket på fritösen.

### Olja och matfett

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

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.

Eftersom olja och matfett förlorar sina positiva egenskaper förhållandevis snabbt måste du byta ut oljan eller matfettet regelbundet (efter 10–12 gånger).  
Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

### Fast matfett

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

- 1** Om du använder nya bitar matfett smälter du 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 undvika detta (Bild 8).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

### Använda apparaten

#### Fritering

Het ånga kommer ut från filtret i locket under friteringen.

- 1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet och sätt kontakten i vägguttaget (Bild 9).
- 2** Slå på fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge I (Bild 10).  
  - ▶ På/av-knappens strömlampa tänds.
- 3** Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget (Bild 11).  
Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna.  
  - ▶ Temperaturlampan lyser.

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

- 4** Vänta tills temperaturlampan tänds (det tar mellan 10 och 15 minuter).
- 5** Låt locket sitta kvar på fritösen och lyft upp korgen och sätt den på hållaren.
- 6** Ta av locket på fritösen (Bild 12).
- 7** Ta bort korgen från hållaren och lägg maten som ska friteras i korgen.

Fritera inte mycket stora mängder mat på en gång. Se mattabellen i slutet av de här anvisningarna (den rekommenderade mängden anges med ☺).

*Obs! Torka av ingredienserna ordentligt innan du friterar dem.*

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

- 8** Sätt tillbaka korgen på hållaren. Sänk inte ned korgen i oljan eller matfettet ännu (Bild 13).
- 9** Sätt på locket på fritösen.
- 10** Lyft upp korgen från hållaren och sänk ned den i oljan eller matfettet.

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

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

- 1 Ta av locket på fritösen.
- 2 Ta försiktigt upp korgen ur fritösen (Bild 14).  
Ta bort överflödiga olja eller matfett genom att skaka korgen över fritösen, eller ställ korgen i avrinningsläget genom att ställa den i hållaren på insidan av innerskålen.
- 3 Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.
- 4 Om du vill fritera en omgång till väntar du tills temperaturlampan tänds och slocknar igen.
- 5 Om du vill avsluta friteringen stänger du av fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge O (Bild 15).  
► Strömlampan slocknar.
- 6 Sätt i korgen i fritösen.
- 7 Stäng locket.
- 8 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.
- Fritera inte 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 eller matfettet.
- 3 Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ur brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

## Hemgjorda pommes frites

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

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

*Obs! Låt stavarna torka ordentligt.*

- 2 Fritera pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 3–4 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 inte slipande (flytande) rengöringsmedel eller redskap (t.ex. skursvampar) för att rengöra apparaten.

Sänk aldrig ned kontrollpanelen med värmeelementet i vatten och skölj den inte under rinnande vatten.

*Obs! Alla delar utom kontrollpanelen med värmeelementet kan rengöras i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.*

**1** Ta av locket på fritösen. (Bild 12)

**2** Ta upp korgen ur fritösen.

**3** Ta ut kontrollpanelen med värmeelementet ur fritösen och lägg den på en säker och torr plats. (Bild 16)

Om det behövs kan du rengöra den med en fuktig trasa.

**4** Lyft ut innerskålen och häll ut oljan eller matfettet (Bild 17).

**5** Rengör höljet, innerskålen, locket och frityrkorgen i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

**6** Skölj delarna i rent vatten och torka dem ordentligt.

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

## Förvaring

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

**1** Sätt tillbaka alla delar i fritösen och sätt på locket.

- Du kan vika ihop handtaget till frityrkorgen för enkel förvaring. (Bild 18)

**2** Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsutrymmet och sätt fast den i fästet. (Bild 19)

**3** Lyft fritösen i handtagen och ställ undan den (Bild 20).

## Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämnar in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 21).

## Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på [www.philips.com](http://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

Problem	Orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Du har valt en för låg temperatur och/eller så har maten inte friterats tillräckligt länge.	Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Du har inte friterat maten tillräckligt länge.	Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
	Oljan eller matfettet blir inte tillräckligt varmt.	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlösts, så att apparaten stängts av med säkerhetsfunktionen. Tryck försiktigt på återställningsknappen på kontrollpanelens baksida med en liten skruvmejsel.
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta bort 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.	Du kanske inte har satt på locket ordentligt på apparaten.	Sätt på locket ordentligt på fritösen.
	Permanentfiltret för olja/matfett är igensatt.	Ta bort 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 och 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.

Problem	Orsak	Lösning
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett som passar för djupfryst mat. Blanda inte olika typer av olja eller matfett.
	Du har inte rengjort innerskålen ordentligt.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här användarhandboken.
Fritösen fungerar inte.	Du har inte slagit på fritösen.	Slå på fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge I.
	Du har inte placerat kontrollpanelen på rätt sätt.	Se till att du har placerat kontrollpanelen rätt. Du hör ett klickljud när kontrollpanelen låses i rätt läge.
	Apparaten har stängts av genom säkerhetsfunktionen.	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlöst, så att apparaten stängts av med säkerhetsfunktionen. Tryck försiktigt på återställningsknappen på kontrollpanelens baksida med en liten skruvmejsel. Du kan nu använda apparaten igen.  Om det inte hjälper att trycka på återställningsknappen vänder du dig till en Philips-återförsäljare eller till ett av Philips auktoriserade serviceombud.

### Mattabell (Bild 22)

**Giriş**

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

**Genel açıklamalar (Şek. 1)**

- A** Kapak ve tutma yeri
- B** Kontrol penceresi
- C** Kızartma sepeti
- D** Isıtma elemanı
- E** MIN ve MAX göstergeleri
- F** Sökülebilir iç hazne
- G** Muhafaza
- H** Sabit filtre
- I** Sökülebilir kontrol paneli
- 1** Güç açık ışığı
- 2** Sıcaklık lambası
- 3** Açma/kapama düğmesi
- 4** Sıcaklık ayar düğmesi
- J** Koruma anahtarı
- K** Sıfırlama düğmesi
- L** Kordon muhafaza bölmesi
- M** Taşıma kolları

**Önemli**

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

**Tehlike**

- Kontrol paneli ısıtma elemanı ile birlikte kesinlikle suya batırmayın veya 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.
- Kızartma sırasında ısındığından, izleme penceresine dokunmayın.

- 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 zararlarla 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 piriç kekleri (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 kabin iç tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir 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.

### İlk kullanımdan önce

- 1 Tüm çıkarılabilir parçaları sökün.
- 2 Tüm parçaları 'Temizleme' bölümünde açıklanan şekilde temizleyin
- 3 Tüm parçaları tekrar takın. Kontrol panelinin yerine tam oturduğundan ('klik') emin olun (Şek. 2).

### Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Fritözün kapağını açın (Şek. 3).
- 2 Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun (Şek. 4).
- 3 Kuru fritöze, MIN ve MAX göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın (Şek. 5).

Fritöze yağ doldurmadan kesinlikle çalıştırmayın.

- 4 Kızartma sepetinin sapını açın ('klik') (Şek. 6).
- 5 Sepeti dikkatlice iç kaba yerleştirin (Şek. 7).
- 6 Kapağı fritöze geri takın.

### 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 yağlar 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 ekstra önlemler almalısınız:

- 1 Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.
- 2 Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.
- 3 Fritözünü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
- 4 Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (Şek. 8).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

## Cihazın kullanımı

### Kızartma

Kızartma sırasında kapaktan sıcak yağ çıkabilir.

1 Kordon muhafaza bölgesinden kordonun tamamını çıkartın ve fişi prize takın (Şek. 9).

2 Fritözünü açmak için açık/kapalı anahtarını 'I' konumuna getirin (Şek. 10).

► Açma/kapama anahtarı üzerindeki güç açık ışığı söner.

3 Sıcaklık ayar düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın (Şek. 11).

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

► Sıcaklık ışığı yanar.

*Dikkat: Fritöz ısınırken sepeti fritözün içine bırakabilirsiniz.*

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

5 Kapak fritöze takılıyken, sepeti çıkarın ve braketeye yerleştirin.

6 Fritözün kapağını açın (Şek. 12).

7 Sepeti braketten alın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

Bir seferde çok fazla miktarda yiyecek kızartmayın. Bu kitapçığın sonundaki gıda tablosuna başvurun (önerilen miktar ile gösterilir).

*Dikkat: Malzemeleri kızartmadan önce iyice kurutun.*

*Dikkat: Donmuş gıdaları kızartmadan önce tüm buz kalıntılarını temizleyin.*

8 Sepeti tekrar braketeye yerleştirin. Henüz sepeti yağa indirmeyin (Şek. 13).

9 Fritözün kapağını kapatın.

10 Sepeti braketten kaldırın ve yağa daldırın.

Kızartma sırasında ekrandaki termometre simgesi zaman zaman yanıp sönebilir. Bu, ısıtma elemanının doğru sıcaklığı korumak için açılıp kapandığını gösterir.

## Kızartma yaptıktan sonra

Sıcak buhara ve kızgın yağ sıçramasına dikkat edin.

- 1 Fritözün kapağını açın.
- 2 Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın (Şek. 14).  
Fazla yağı almak için sepeti fritöz üzerinde sallayın ya da sepeti iç kabın iç kısmındaki brakete, boşaltma konumunda yerleştirin.
- 3 Kızarttığınız yiyecekleri, içinde yağ emici bir kağıt bulunan bir kaba veya süzgece koyun.
- 4 Başka bir parti daha kızartmak istiyorsanız, termometre simgesi yanıp sönene kadar bekleyin.
- 5 Kızartmayı durdurmak istiyorsanız, fritözü kapatmak için açma/ kapama düğmesini 'O' konumuna getirin (Şek. 15).
- 6 Güç lambası söner.
- 6 Sepeti fritöze koyun.
- 7 Kapağı kapatın.
- 8 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

*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 kitapçığın sonundaki tabloya bakın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Tek seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın. Bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmayın ( ⚠ tavsiye edilen miktarları gösterir).

## İstenmeyen kokulardan kurtulma

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

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

## Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki 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 kurulaştırın.*

- 2 Patatesleri iki sefer kızartın: ilk seferinde 160°C sıcaklıkta 4-6 dakika, ikinci seferinde 175°C sıcaklıkta 3-4 dakika.
- Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce soğumalarını bekleyin.
- 3 Ev yapımı patates kızartmasını bir kaseye koyun ve sallayın.

## Temizleme

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

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

Kontrol panelini ve ısıtma elemanını kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında yıkamayın.

*Dikkat: Cihazın kontrol paneli ve ısıtma elemanı dışında tüm parçaları sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.*

**1** Cihazın kapağını açın. (Şek. 12)

**2** Sepeti fritözden çıkarın.

**3** Kontrol panelini ısıtma elemanı ile birlikte fritözden çıkartarak kuru ve güvenli bir yere koyun. (Şek. 16)

Gerekirse, bu parçayı nemli bezle silerek temizleyin.

**4** İç kabı cihazın içinden çıkartın ve yağı dökün (Şek. 17).

**5** Dış kabı, iç hazneyi, kapağı ve kızartma sepetini sabunlu sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyin.

**6** Parçaları temiz suyla durulayın ve iyice kurutun.

Fritöze yağ doldurmadan önce bütün parçaların kuru olduğundan emin olun.

## Saklama

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

**1** Tüm parçaları fritöze tekrar yerleştirerek, kapağını kapatın.

- Kolay saklamak için kızartma sepetinin kolunu katlayabilirsiniz. (Şek. 18)

**2** Kordonu toplayın, kordon muhafaza bölümüne koyun ve fişi, fiş sabitleme bölümüne koyun. (Şek. 19)

**3** Fritözü sapından tutarak kaldırın ve saklayacağınız yere yerleştirin (Şek. 20).

## Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 21).

## Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, [www.philips.com.tr](http://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


























Sorun	Neden	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kırı değilse.	Seçtiğiniz sıcaklık çok düşüktün ve/veya yemekler yeterince kızartılmamıştır.	Doğru sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.
	Yiyecekler yeterince uzun süre kızartılmamıştır.	Doğru sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan gıda tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği bir seferde kızartmayın.
	Yağ yeterince ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış ve bu nedenle güvenlik sistemi cihazı kapatmış olabilir. Dikkatlice küçük bir tornavida ucu ile kontrol paneli arkasında bulunan sıfırlama düğmesine basın.
Fritöz kötü bir koku çıkıyor.	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı çıkararak, kapağı ve filtreyi sabunlu sıcak suda yıkayarak veya bulaşık makinesinde temizleyin.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapağı cihaza düzgün takmamış olabilirsiniz.	Kapağı cihaza düzgün biçimde takın.
	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı çıkararak, kapağı ve filtreyi sabunlu sıcak suda yıkayarak veya bulaşık makinesinde temizleyin.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının MAX işaretini geçmemesine dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Yiyecekleri kızartmadan önce iyice yıkayın ve 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 yiyecekleri iyice kurutun.

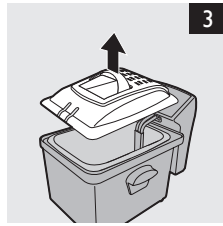
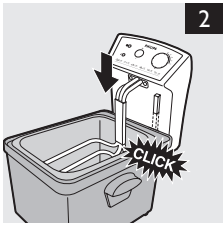
Sorun	Neden	Çözüm
	Kullandığınız yağ fritöz için uygun olmayabilir.	Yoğun kızartılacak gıdalara uygun yağ kullanın. Farklı yağ türlerini kesinlikle karıştırmayın.
	İç kap uygun şekilde temizlenmemiştir.	İç kabı bu kullanım kılavuzunda açıklanan şekilde temizleyin.
Fritöz çalışmıyor.	Fritözü açmamış olabilirsiniz.	Fritözü açmak için açık/kapalı anahtarını 'I' konumuna getirin.
	Kontrol panelini düzgün yerleştirmemiş olabilirsiniz.	Kontrol panelinin yerine düzgün biçimde yerleştikten emin olun. Kontrol paneli yerine düzgün biçimde yerleştikten klik sesi çıkaracaktır.
	Güvenlik sistemi cihazı otomatik olarak kapatmıştır.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış ve bu nedenle güvenlik sistemi cihazı kapatmış olabilir. Küçük bir tornavida ucu ile kontrol paneli arkasında bulunan sıfırlama düğmesine dikkatlice basın. Artık cihaz tekrar kullanıma hazırdır.
		Sıfırlama düğmesine basmanıza rağmen sorun çözülmemişse, yardım için bir Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.

### Yiyecek tablosu (Şek. 22)



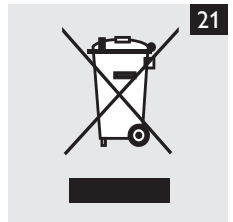
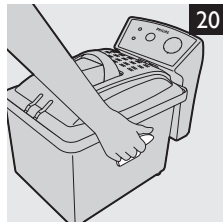
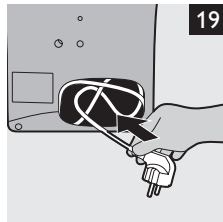
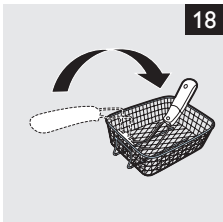
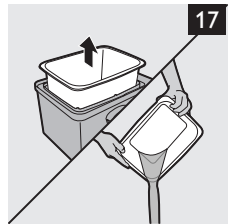
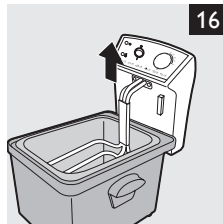
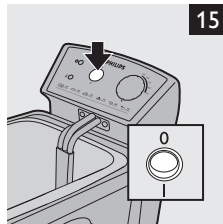
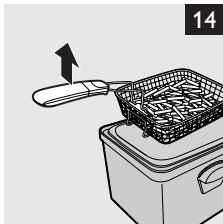
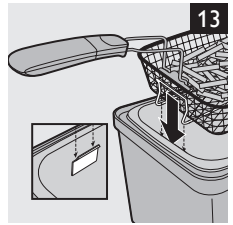
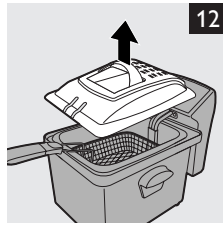
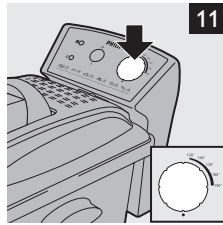
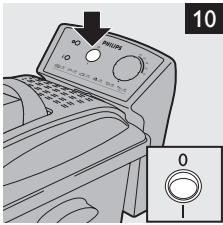
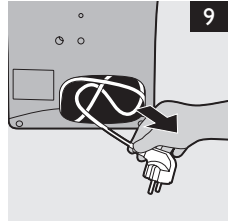
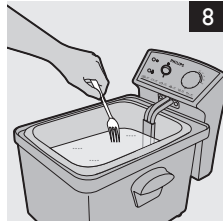
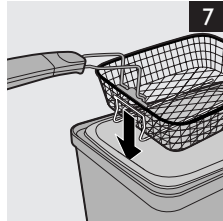
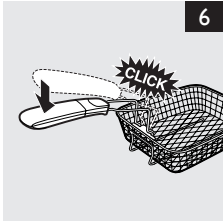
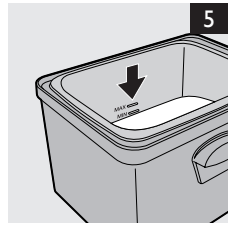


		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1000 g	175° C	3-4 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 g/900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	600 g	175° C	3-4 min.	4-5 min.
	8-10	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	400 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	5	170° C	4-6 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12 - 15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



4


MIN	2.5 l	2000 g
MAX	3.0 l	2500 g







[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.001.9893.5