

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

HD6163



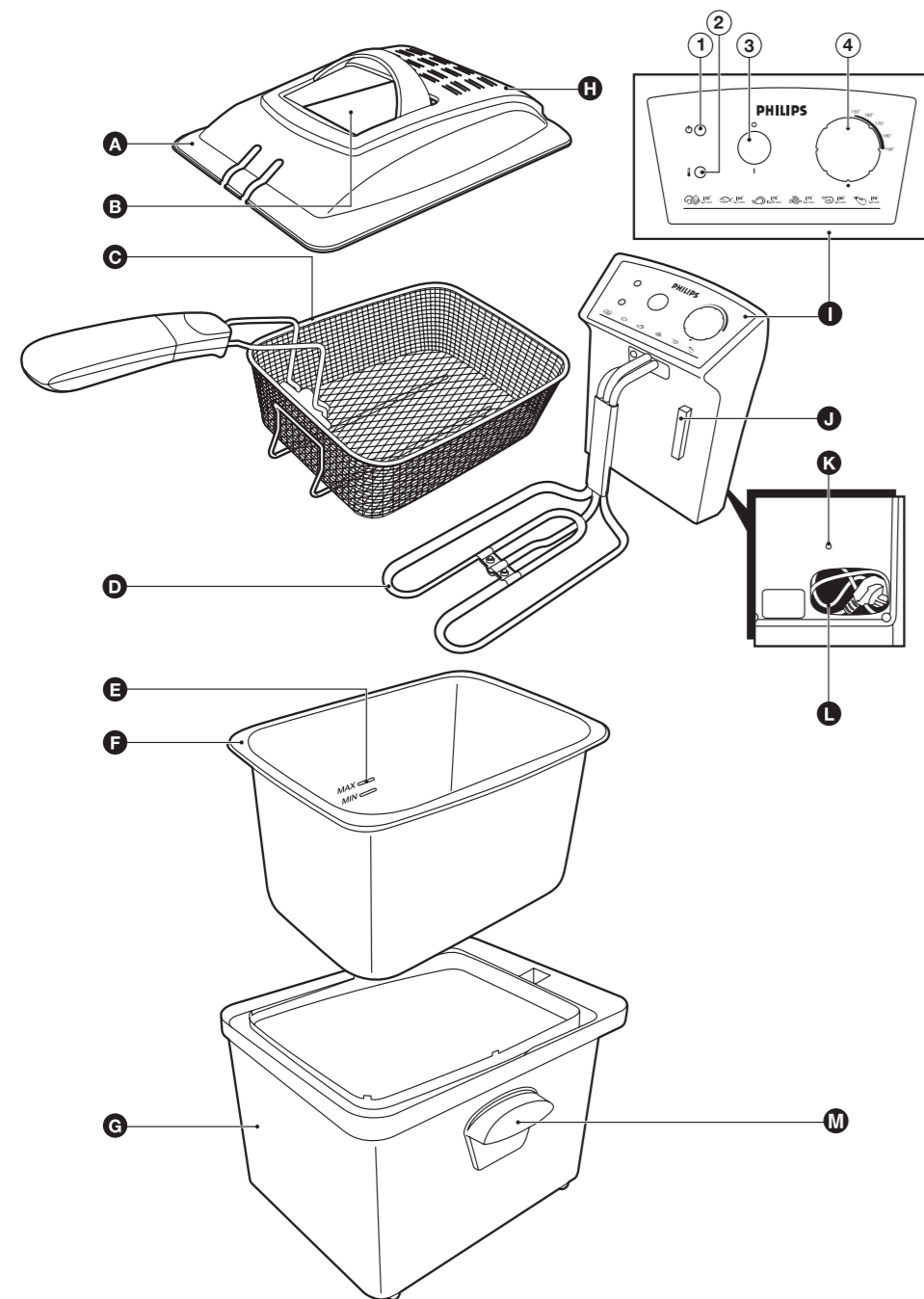
Specifications are subject to change without notice  
© 2014 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.



4240 002 00661

**PHILIPS**





	8-10	150° C	2-3 min.	
	600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
	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.



**HD6163**

**DEUTSCH 6**

**Einführung**

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support, den Philips bietet, vollständig zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Übersicht (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 Temperaturanzeige
  - 3 Ein-/Ausschalter
  - 4 Temperaturregelung
- J** Sicherheitsschalter
- K** Rücksteltaste
- 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.

**Achtung!**

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

**Warnung**

- 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, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt 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.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern befindet. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.

**Vorsicht**

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre 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: 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.

### Verwenden des Geräts

#### Braten

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 Lebensmitteltabelle 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. Der Korb 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 Frittiergut 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 Legen Sie den Deckel auf die Fritteuse.
- 8 Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

*Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse nur gelegentlich verwenden, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen. Bewahren Sie das Öl oder Flüssigfett in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort auf.*

### Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie sehr große Mengen nicht auf einmal. Überschreiten Sie nicht die in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegebenen Mengen ( 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.

### Pflege

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 vorsichtig 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.
  - Lassen Sie den Griff des Frittierkorbs zusammenklappen. 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 helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 21).

### Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (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 lokalen Philips Händler.

### Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Frittiertgut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, oder es wurde nicht lange genug frittiert.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittiertguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittiertguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
	Das 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 die Rücksteltaste an 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.



Problem	Ursache	Lösung
	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. Verschiedene Öl-/Fettsorten dürfen nicht vermischt werden.
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.
	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. Verschiedene Öl-/Fettsorten dürfen nicht vermischt werden.
	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.

Problem	Ursache	Lösung
	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 die Rückstelltaste an der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät ist nun wieder einsatzbereit.
		Wenn das Drücken der "Reset"-Taste nicht hilft, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service Center.

#### Lebensmitteltabelle (Abb. 22)