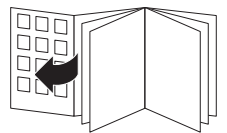


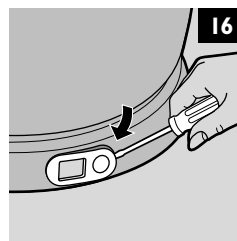
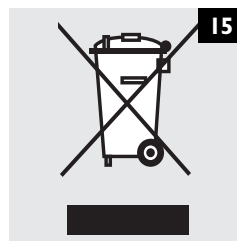
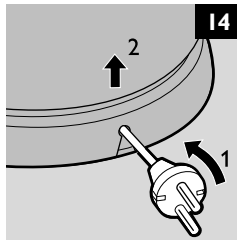
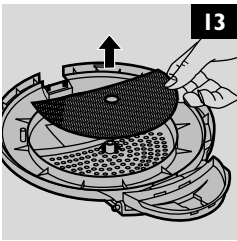
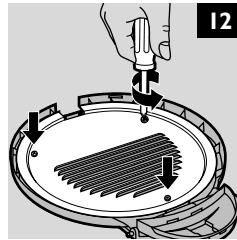
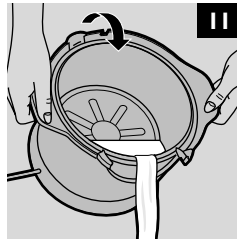
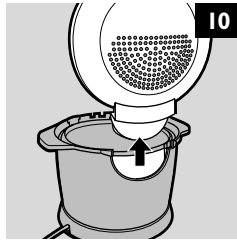
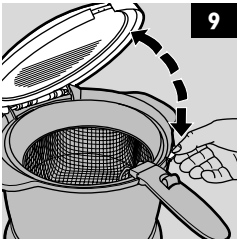
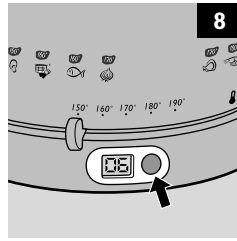
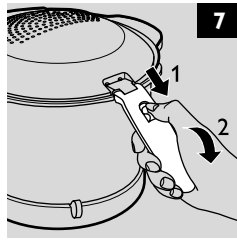
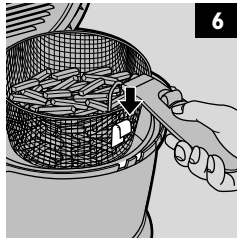
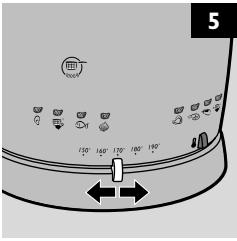
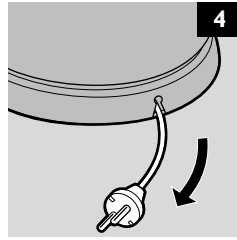
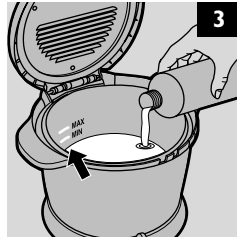
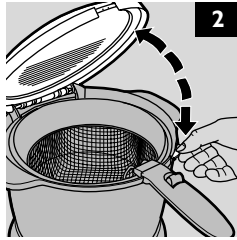
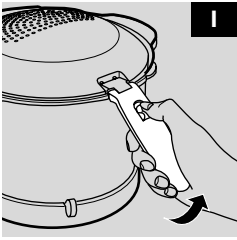
# Comfort

HD6113, HD6110



**PHILIPS**







**HD6113, HD6110**

**ENGLISH 6**

**ESPAÑOL 14**

**PORTUGUÊS 22**

**Important**

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

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

**Safety cut-out**

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

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

**Preparing for use**

- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2** Fold out the handle of the basket (fig. 1).
- 3** Open the lid by lightly pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 2).
- 4** Remove the basket from the fryer.
- 5** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the

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

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

## Oil and fat

### Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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

## Using the appliance

### Frying

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

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

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).
  - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of these instructions for use.
  - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
  - While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
  - After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

- 3** Fold out the handle of the basket (fig. 1).

- 4** Open the lid by lightly pressing the release button (fig. 2).

- 5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

- ▶ *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

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

**6** Carefully put the basket in the fryer (fig. 6).

Make sure the basket has been inserted properly.

**7** Close the lid.

**8** HD61 I3 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

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

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

---

**Timer (HD61 I3 only)**

---

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

**1** Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 8).

The set time will become visible on the display.

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

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

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

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

---

**After frying**

---

**1** Fold out the handle of the basket.

**2** Open the lid (fig. 9).

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

**3** Carefully remove the basket from the fryer.

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

**4** Unplug the appliance after use.

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

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



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

## Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

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

Never immerse the housing in water.

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

## Cleaning the permanent anti-grease filter

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

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

For thorough cleaning:

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

## Changing oil or fat

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

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

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

## 10 ENGLISH

### Disposing of used oil or fat

---

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

### Storage

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

### Frying tips

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

### Home-made French fries

---

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

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

### Frozen food

---

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

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

Take the following measures to prevent this:

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

## Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

### Environment

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

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

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

### Guarantee & service

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

### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

## 12 ENGLISH

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Steam escapes from other places than the filter:	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer:	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

### **Preparation times and temperature settings**

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

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

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

**FRESH OR DEFROSTED FOOD**

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

**FROZEN FOOD**

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

**Importante**

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para que lo examinen o lo reparen. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo 'Limpieza'). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave bajo el grifo, ya que contiene piezas eléctricas y el elemento calefactor.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora está siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga las manos y el rostro a una mínima distancia de seguridad del vapor. Cuando abra la tapa, tenga cuidado con el vapor caliente.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, para fines (semi)profesionales o de un modo que no se adecua a las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y quite los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

**Disyuntor de seguridad**

Este aparato está equipado con un disyuntor de seguridad que desconecta el aparato si éste se calienta en exceso. Esto podría ocurrir si no hay suficiente aceite o grasa en la freidora o si se están derritiendo bloques de grasa sólida, lo que impedirá que el elemento de calor desprenda su calor.

- Si el aparato no funciona, deje enfriar el aceite o la grasa y diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

**Cómo preparar el aparato**

- 1** Coloque el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.

Si desea colocar la freidora sobre los quemadores del fogón, asegúrese de que están desconectados y se han enfriado.

- 2** Despliegue el asa de la cesta (fig. 1).
- 3** Abra la tapa presionando suavemente el botón de apertura. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 2).

- 4** Saque la cesta de la freidora.
- 5** Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación de máximo del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 3).

	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	1,8 l	1.575 g
Máx.	2,0 l	1.750 g

### Aceite y grasa

#### No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (como el ácido linoléico).

Se puede utilizar grasa sólida, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que el elemento de calor se sobrecaliente o sufra daños.

- 1** Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional.
  - 2** Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.
  - 3** Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.
  - 4** Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo.
- Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

### Cómo usar el aparato

#### Cómo freír

Tenga cuidado: al freír saldrá vapor del filtro situado en la tapa.

- 1** Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a la red (fig. 4). Asegúrese de que el cable de red no toque las piezas calientes del aparato.
- 2** Coloque el control de temperatura en la temperatura adecuada (150-190°C) (fig. 5).
  - Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
  - El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.
  - Mientras la freidora se está calentando, el piloto se enciende y apaga unas cuantas veces. Cuando se apague durante un tiempo, querrá decir que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.
  - Una vez frito un lote, el símbolo del termómetro se iluminará también. Espere, de nuevo, hasta que permanezca apagado antes de freír el siguiente lote.
    - ▶ *Puede dejar la cesta dentro de la freidora mientras se está calentando el aceite o la grasa.*
- 3** Despliegue el asa de la cesta (fig. 1).
- 4** Abra la tapa presionando suavemente el botón de apertura (fig. 2).
- 5** Saque la cesta de la freidora y ponga en ella los alimentos que va a freír.
  - ▶ *Para obtener un mejor resultado, le aconsejamos que no supere las cantidades máximas mencionadas a continuación.*

	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.000 g	800 g
Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	600 g	450 g

**6** Introduzca con cuidado la cesta en la freidora (fig. 6).

Asegúrese de que ha colocado correctamente la cesta.

**7** Cierre la tapa.

**8** Sólo modelo HD6113 - Programe el tiempo de fritura necesario (consulte la sección 'Temporizador' de este apartado).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

**9** Mueva la corredera de apertura del mango de la cesta hacia usted y, con cuidado, pliegue el mango hacia la freidora (fig. 7).

- ▶ Para obtener un buen resultado, respete el tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o los tiempos de preparación mencionados en la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
- ▶ Para que los alimentos queden dorados y uniformes, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está friendo y sacuda suavemente el contenido.

### Temporizador (sólo modelo HD6113)

El temporizador indica el final del tiempo de fritura, pero **NO** desconecta la freidora.

**1** Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos (fig. 8).

El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

**2** Mantenga el botón pulsado, para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando llegue al tiempo de fritura deseado.

- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.
- Unos segundos después de haber ajustado el tiempo de fritura empezará la cuenta atrás.
- A medida que se va descontando el tiempo, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.

**3** Si el tiempo seleccionado no es el correcto, puede borrarlo pulsando durante dos segundos el botón del temporizador justo cuando éste comience la cuenta atrás (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón pulsado hasta que en la pantalla aparezca '00'. Ahora puede establecer el tiempo correcto de fritura.

**4** Cuando se alcance el tiempo seleccionado, oirá una señal sonora. A los veinte segundos, la señal se repetirá. Puede parar la señal sonora pulsando el botón del temporizador.

### Después de freír

**1** Despliegue el asa de la cesta.

**2** Abra la tapa (fig. 9).

Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.

**3** Saque con cuidado la cesta de la freidora.

Para eliminar el exceso de aceite o de grasa, sacuda la cesta sobre la freidora o coloque la cesta en posición de escurrido colgándola del borde de la cubeta. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o colador con papel que absorba la grasa, como papel de cocina.

**4** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.



No mueva la freidora hasta que el aceite o la grasa se haya enfriado lo suficiente. Tardará aproximadamente 60 minutos.

- ▶ Si no utiliza la freidora regularmente, le aconsejamos que saque el aceite o la grasa y lo guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío. Al llenar los recipientes, pase el aceite o la grasa por un colador fino para retirar las partículas de alimentos. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta.
- ▶ Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde el aparato con la grasa dentro (consulte el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa').

## Limpieza

Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.

No utilice detergentes (líquidos) o materiales de limpieza abrasivos (como estropajos) para limpiar el aparato.

- 1** Quite la tapa. Verá el sistema de vertido (fig. 10).
- 2** Quite la cesta de la freidora y vierta el aceite o la grasa (fig. 11).
- 3** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) y/o papel de cocina.

Nunca sumerja la carcasa en agua.

- 4** Limpie la cubeta con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- 5** Lave la tapa y la cesta con agua caliente y detergente líquido o en el lavavajillas
- 6** Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

## Cómo limpiar el filtro permanente anti-grasa

Este aparato está equipado con un filtro permanente anti-grasa. Para garantizar un funcionamiento óptimo, debe limpiar el filtro metálico con frecuencia.

- ▶ Limpie la tapa de la freidora con agua caliente y un poco de detergente líquido o méta la en el lavavajillas cada vez que utilice el aparato.

Para una limpieza en profundidad:

- 1** Desenrosque los tornillos del interior de la tapa (fig. 12).
- 2** Quite el filtro tirando de él del interior de la tapa. ¡Tire con fuerza! Deje secar bien el filtro antes de volver a colocarlo en la tapa y antes de volver a utilizar el aparato (fig. 13).
- 3** Vuelva a colocar el filtro en la tapa y vuelva a enroscar los tornillos del interior de la tapa.

## Cambio del aceite o la grasa

Puesto que el aceite y la grasa pierden sus propiedades con rapidez, debe cambiarlos con regularidad. Para hacerlo, siga las siguientes instrucciones.

Si utiliza la freidora principalmente para hacer patatas fritas y si cuele el aceite o la grasa después de cada uso, puede volver a utilizar el aceite o la grasa 10 ó 12 veces antes de que sea necesario cambiarlo. Si utiliza la freidora para freír alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite o la grasa con mayor frecuencia.

- ▶ No utilice el mismo aceite o grasa durante más de 6 meses y siga siempre las instrucciones del paquete.
- ▶ No añada nunca aceite nuevo al aceite ya usado. Lo mismo se aplica a la grasa.
- ▶ No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

## 18 ESPAÑOL

- Cambie siempre el aceite o la grasa si hace espuma cuando se calienta, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se vuelve oscuro y/o espeso.

### Cómo tirar el aceite o grasa usados.

---

Vierta la grasa líquida o el aceite que ya ha sido utilizado en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Puede deshacerse de la grasa usada si la deja solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior) y después la saca con una espátula y la envuelve en un papel de periódico. En su caso, puede echar el recipiente o el periódico en un cubo para desechos inorgánicos (no para desechos orgánicos) o deshacerse del mismo según la normativa de su país.

### Cómo guardar el aparato

- 1 Vuelva a colocar todas las piezas en el aparato y ponga la tapa a la freidora.
- 2 Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija (fig. 14).
- 3 Levante la freidora por las asas.

### Consejos para freír

Para consultar los tiempos de preparación y las posiciones de temperatura, diríjase a la tabla que aparece al final de estas instrucciones.

### Patatas fritas caseras

---

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

- 1 Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría. Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.
  - *Seque bien las patatas.*
- 2 Fría dos veces las patatas: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.
- 3 Ponga las patatas en un recipiente y agítelas. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, déjelas que se enfríen.

### Alimentos congelados

---

Los alimentos congelados ya están precocinados, así que sólo tendrá que freírlos una vez siguiendo las instrucciones del paquete.

Al introducir los alimentos congelados (-16 a -18°C) en la freidora, el aceite o la grasa se enfriarán considerablemente. Puesto que los alimentos no se secan enseguida, pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Deje preferiblemente que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de freírlos, a menos que se indique lo contrario en el paquete del alimento que va a freír.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría cantidades muy grandes de una sola vez (consulte la tabla pertinente que aparece en estas instrucciones de uso).
- Seleccione la temperatura que se indica en la tabla de este manual de instrucciones o en el paquete de los alimentos que va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione una temperatura de 190°C.

- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

### Cómo eliminar los malos sabores

Determinados tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar al aceite o a la grasa un sabor desagradable. Para neutralizar el sabor del aceite o de la grasa:

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

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

### Medio ambiente

- ▶ Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 15).

Quite la pila del temporizador (sólo HD6113) antes de tirar el aparato.

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador (fig. 16).
- 2** Saque la pila. No la tire con el resto de la basura doméstica normal, deposítela en un punto de recogida oficial.

### 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 Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de la temperatura en la temperatura correcta.
	Hay demasiada cantidad de alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de estas instrucciones.
	El aceite o la grasa no se calientan lo suficiente.	Puede que se haya fundido el fusible del control de la temperatura, haciendo que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato. Diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan el fusible.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o métalos en el lavavajillas.

Problema	Posible causa	Solución
	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos frescos durante más tiempo.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	No se ha cerrado bien la tapadera.	Compruebe si se ha cerrado bien la tapadera.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o metálicos en el lavavajillas.
Al freír, 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 que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en las tablas de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	No mezcle nunca distintos tipos de aceite o grasa y utilice aceite o grasa líquida que contenga un agente antiespumante.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

### Tiempos de preparación y temperaturas

Las siguientes tablas indican la cantidad de un tipo concreto de alimento que se puede preparar de una sola vez, así como la temperatura y el tiempo que debe seleccionar.

Si las instrucciones del paquete de los alimentos que se van a freír difieren de las que se dan en las tablas, siga siempre las instrucciones del paquete.

\*) Consulte también 'Consejos para freír' para ver cómo se hacen las patatas fritas.

### COMIDA FRESCA O DESCONGELADA

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
150°C	Champiñones	8-10 piezas		2-3
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	600 g	1.000 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
170°C	Pescado fresco	450 g		5-7
	Pollo (muslos)	3-5 piezas		12-15
175°C	Verdura rebozada (p.ej. coliflor)	8-10 piezas		2-3
	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	1.000 g	3-4
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g		3-4
180°C	Croquetas de patata	4-5 piezas		4-5
	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		6-7
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas		5-6
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas		3-4
	Calamares a la romana	8-10 piezas		3-4
190°C	Gambas	8-10 piezas		3-4
	Berenjena (rodajas)	600 g		3-4
	Croquetas de carne o pescado	4-5 piezas		4-5
	Escalope a la milanesa	2 piezas		3-4

**COMIDA CONGELADA**

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas		15-20
175°C	Patatas fritas congeladas	450 g	800 g	5-6/7-8
	Croquetas de patata	4-5 piezas		6-7
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		10-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas		8-10
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas		4-5
190°C	Calamares a la romana	8-10 piezas		4-5
	Gambas	8-10 piezas		4-5
	Croquetas de carne o pescado	4-5 piezas		6-7

**Importante**

Antes de se servir da fritadeira, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local onde for utilizá-lo.
- Ligue sempre a uma tomada com terra.
- Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- Para verificações e reparações, dirija-se sempre a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar o aparelho; caso contrário a garantia será considerada nula.
- Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vidé capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- Nunca mergulhe o corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, dentro de água nem o enxague à torneira.
- Desligue a fritadeira da corrente após cada utilização. Não desloque a fritadeira sem que tenha primeiro arrefecido o suficiente.
- Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor. Deverá também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa da fritadeira.
- Mantenha sempre fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde estiver colocado.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Se for usado indevidamente ou para fins (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com o modo de emprego, a garantia tornar-se-á nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por algum dano causado.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros e retire sempre os resíduos de comida queimados! Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, numa temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).

**Corte de segurança**

Este aparelho está equipado com um dispositivo que o desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento. Isso pode acontecer se não houver óleo ou gordura suficientes na fritadeira ou se pedaços de gordura sólida estiverem a ser derretidos na fritadeira, o que impedirá a resistência de libertar o calor.

- Se a fritadeira já não funcionar, deixe o óleo ou gordura arrefecer e dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

**Preparação**

- 1** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, fora do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, tenha o cuidado de verificar se as bocas estão desligadas e frias.

- 2** Dobre a pega do cesto (fig. 1).
- 3** Abra a tampa premindo o botão ao de leve. A tampa abre-se automaticamente (fig. 2).

- 4** Retire o cesto para fora da fritadeira.
- 5** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima no interior da cuba (vide secção 'Óleo e gordura' para saber como usar gordura sólida) (fig. 3).

	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	1.8 l	1.5 kg
Máx.	2 l	1.7 kg

## Óleo e gordura

### Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura!

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar; de preferência óleo ou gordura vegetal rica em gorduras não saturadas (por ex. ácido linoleico).

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

- 1** Se quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal.
  - 2** Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.
  - 3** Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
  - 4** Se a gordura ficar muito fria, poderá começar a salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo.
- Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com os dentes do garfo.

## Utilização

### Fritura

Tenha cuidado: durante a fritura pode escapar-se algum vapor quente através do filtro da tampa.

- 1** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 4).

Tenha o cuidado de não deixar que o fio fique em contacto com as partes quentes da fritadeira.

- 2** Regule o controlo da temperatura para a temperatura desejada (150-190°C) (fig. 5).
  - Para informações sobre qual a temperatura a seleccionar; consulte a embalagem dos alimentos a fritar ou as tabelas no final deste manual de instruções.
  - O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.
  - Enquanto a fritadeira estiver a aquecer; a lâmpada piloto da temperatura acende-se e apaga-se algumas vezes. Quando se mantiver apagada durante algum tempo, é sinal de que o óleo ou gordura atingiu a temperatura programada.
  - Após uma série de fritura, a lâmpada da temperatura também se acende. Aguarde que se mantenha apagada durante algum tempo antes de fritar a próxima série.
  - ▶ *Pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto o óleo ou a gordura estiver a aquecer.*
- 3** Dobre a pega do cesto (fig. 1).
- 4** Abra a tampa premindo ligeiramente o botão (fig. 2).
- 5** Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.
  - ▶ *Para obter sempre os melhores resultados, não deverá exceder as quantidades máximas mencionadas abaixo.*

	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1 kg	800 g
Quantidade recomendada para melhores resultados	600 gr	450 gr

**6** Coloque o cesto na fritadeira com cuidado (fig. 6).

Certifique-se que o cesto fica introduzido correctamente.

**7** Feche a tampa.

**8** Apenas HD6113 - Seleccione o tempo de fritura (vide secção 'Temporizador' neste capítulo).

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

**9** Desloque o comutador para soltar a pega do cesto na sua direcção e dobre a pega com cuidado contra a fritadeira (fig. 7).

- ▶ Para um bom resultado final, siga os tempos de preparação indicados na embalagem dos alimentos a fritar ou os tempos de preparação mencionados nas tabelas no final deste manual de instruções.
- ▶ Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e agite-o cuidadosamente.

### Temporizador (apenas HD6113)

O temporizador indica o fim do tempo de fritura, mas NÃO desliga a fritadeira.

**1** Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos (fig. 8).

O tempo programado fica indicado no visor:

**2** Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Solte o botão logo que atinja o tempo de fritura pretendido.

- O tempo máximo permitido é de 99 minutos.
- Alguns segundos após a programação do tempo de fritura, o temporizador inicia a contagem decrescente.
- Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta aparece a piscar no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

**3** Se o tempo programado não estiver certo, pode apagá-lo pressionando novamente o botão do temporizador durante 2 segundos quando o temporizador iniciar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo começar a piscar no mostrador). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nessa altura poderá corrigir o tempo programado.

**4** Quando o tempo programado chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro. Passados 20 segundos, o sinal sonoro repete-se. Para parar o sinal sonoro bast premir o botão do temporizador.

### Após a fritura

**1** Dobre a pega do cesto.

**2** Abra a tampa (fig. 9).

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

**3** Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

Para remover o excesso de óleo ou de gordura, sacuda o cesto sobre a fritadeira ou coloque-o em posição de escorrer; prendendo-o no suporte da cuba interior. Coloque os alimentos fritos numa taça ou num passador de rede sobre papel de cozinha absorvente.



**4** Desligue da tomada após cada utilização.

Não desloque a fritadeira antes que o óleo ou a gordura tenham arrefecido o suficiente. Isso demorará aprox. 60 minutos.

- ▶ Se não se servir da fritadeira com regularidade, é aconselhável retirar o óleo ou a gordura líquida e guardar em recipientes bem fechados, de preferência no frigorífico ou em local fresco. Encha os recipientes, deitando primeiro o óleo ou a gordura para um passador de rede fina de modo a retirar-lhe todas as partículas de comida. Antes de esvaziar a cuba, retire o cesto.
- ▶ Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe a gordura dentro da fritadeira e guarde-a com a gordura dentro (vide capítulo 'Preparação', secção 'Óleo e gordura').

## Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

Não use qualquer produto de limpeza (líquido) abrasivo ou esfregões para limpar o aparelho.

- 1** Retire a tampa. O sistema de escoamento fica visível (fig. 10).
- 2** Retire o cesto para fora da fritadeira e escoe o óleo ou a gordura (fig. 11).
- 3** A limpeza da fritadeira faz-se com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou papel de cozinha.

Nunca mergulhe o corpo da fritadeira dentro de água.

- 4** Lave a cuba interior com água quente e um pouco de detergente líquido.
- 5** Lave a tampa e o cesto com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.
- 6** Enxague as peças com água limpa e seque-as muito bem.

## Limpeza do filtro permanente anti-gordura

Este aparelho está equipado com um filtro permanente. Para garantir o seu óptimo funcionamento, o filtro metálico deve ser limpo regularmente.

- ▶ Sempre que se servir da fritadeira, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.

Para uma limpeza mais profunda:

- 1** Desaperte os parafusos do interior da tampa (fig. 12).
- 2** Retire o filtro puxando-o para fora da tampa. É possível que precise de fazer alguma força! Deixe o filtro secar muito bem antes de voltar a colocá-lo na tampa e antes de voltar a servir-se da fritadeira (fig. 13).
- 3** Volte a colocar o filtro na tampa e aperte os parafusos do interior da tampa.

## Mudar o óleo ou gordura

Dado que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverá proceder à sua mudança com regularidade. Para isso, siga as instruções abaixo.

Se utiliza a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas em palitos e se passa o óleo ou a gordura por um coador de rede após cada utilização, poderá reutilizar o óleo ou a gordura 10 a 12 vezes antes de proceder à sua mudança. Se utilizar a fritadeira para fritar alimentos ricos em proteínas (como a carne ou o peixe), terá de mudar o óleo ou a gordura mais vezes.

## 26 PORTUGUÊS

- Nunca use o mesmo óleo ou gordura durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções da embalagem do produto.
- Nunca misture óleo ou gordura frescos com os usados.
- Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.
- Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.

### Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

---

Deite o óleo ou a gordura usados na embalagem (reutilizável) original. Pode desfazer-se da gordura usada deixando-a primeiro solidificar dentro da fritadeira (sem o cesto) e, em seguida, retirá-la com uma colher ou com uma espátula (de madeira) e embrulhando-a em papel de jornal. Se for possível, pode deitar a embalagem ou o papel de jornal num contentor próprio para lixo degradável (e não junto com o lixo normal) ou seguir os procedimentos legais do seu país.

### Arrumação

- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2** Enrole o fio no compartimento próprio para esse fim e introduza a ficha no encaixe respectivo (fig. 14).
- 3** Levante a fritadeira pelas pegas.

### Sugestões

Para ter uma ideia dos tempos de preparação e das temperaturas, consulte as tabelas no final deste manual de instruções.

### Batatas fritas caseiras

---

As suas batatas fritas em palitos ficarão mais saborosas e estaladiças se as preparar da seguinte maneira:

- 1** Use 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.
  - ▶ *Seque-os bem.*
- 2** Frite as batatas em palitos por duas vezes: na 1ª vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160°C, na 2ª vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175°C.
- 3** Coloque as batatas fritas em palitos numa tigela e sacuda-as bem. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez.

### Alimentos congelados

---

As batatas congeladas já têm uma fritura prévia, por isso basta fritá-las uma vez, seguindo as instruções da embalagem.

Alimentos retirados directamente do congelador (-16 a -18°C) poderão provocar o arrefecimento súbito e considerável do óleo ou da gordura quando se mergulha o cesto na cuba. Uma vez que os alimentos não começam logo a ferver, irão absorver muito óleo ou gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem primeiro à temperatura ambiente antes de os fritar, a não ser que as instruções da embalagem indiquem um outro procedimento.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte a tabela deste modo de emprego).

- Selecciona a temperatura mencionada na tabela correspondente no final deste manual de instruções ou a embalagem dos alimentos a fritar. Se não tiver instruções, selecciona uma temperatura de 190°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

### Como evitar sabores desagradáveis

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

- 1** Aqueça o óleo ou a gordura numa 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 para fora com a ajuda duma espátula.

O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

### Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 15).

Antes de se desfazer da fritadeira (só HD6113), retire a pilha do temporizador.

- 1** Com uma chave de parafusos pequena retire o painel do temporizador (fig. 16).
- 2** Retire a pilha. Não deite a pilha fora juntamente com o lixo doméstico normal. Deve colocá-la nos ecopontos próprios (pilhão).

### Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou as tabelas deste manual de instruções para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação seleccionada(o) está correcta(o). Regule o controlo da temperatura para a temperatura correcta.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite de uma só vez mais quantidade de alimentos do que a mencionada na tabela correspondente deste manual de instruções.
	O óleo ou a gordura não aquece o suficiente.	O fusível de controlo da temperatura disparou, fazendo com que o dispositivo de corte de segurança desligasse a fritadeira. Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do fusível.

## 28 PORTUGUÊS

<b>Problema</b>	<b>Causa provável</b>	<b>Solução</b>
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
	O óleo ou a gordura já não está limpo/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	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 da loiça.
Durante a fritura, o óleo ou gordura saem pelo rebordo da fritadeira.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
	O cesto tem demasiada quantidade.	Não frite mais quantidade de uma só vez do que a indicada na tabela correspondente deste manual de instruções.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura e use óleo ou gordura líquida que contenha um agente anti-espuma.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

### Tempos de preparação e temperaturas

As tabelas abaixo indicam a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e o tempo de preparação que deverá ser seleccionado.

Se as instruções da embalagem dos alimentos diferirem das tabelas, siga sempre as instruções da embalagem dos alimentos.

\*) Consulte também 'Sugestões de fritura' para a preparação de batatas fritas caseiras.

## ALIMENTOS FRESCOS OU DESCONGELADOS

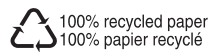
Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
150°C	Cogumelos	8-10 peças		2-3
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	600 gr	1 kg	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2º ciclo)
	Peixe fresco	450 gr		5-7
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças		12-15
	Fritura de legumes (por ex. couve-flôr)	8-10 peças		2-3
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	600 gr	1 kg	3-4
	Batata às rodelas (muito finas)	600 gr		3-4
	Croquetes de batata	4-5 peças		4-5
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		6-7
	Crepes vietnamitas	5-6 peças		5-6
	Mini-snacks	8-10 peças		3-4
	Lulas à sevilhana	8-10 peças		3-4
	Gambas	8-10 peças		3-4
190°C	Beringela (rodelas)	600 gr		3-4
	Croquetes de carne/peixe	4-5 peças		4-5
	Salsichas alemãs	2 peças		3-4

## ALIMENTOS CONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças		15-20
175°C	Batatas fritas congeladas	450 gr	800 g	5-6/7-8
	Croquetes de batata	4-5 peças		6-7
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		10-12
	Crepes vietnamitas	5-6 peças		8-10
	Mini-snacks	8-10 peças		4-5
	Lulas à sevilhana	8-10 peças		4-5
	Gambas	8-10 peças		4-5
190°C	Croquetes de carne/peixe	4-5 peças		6-7



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



4222 001 94533