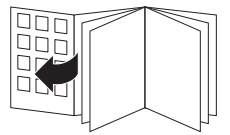
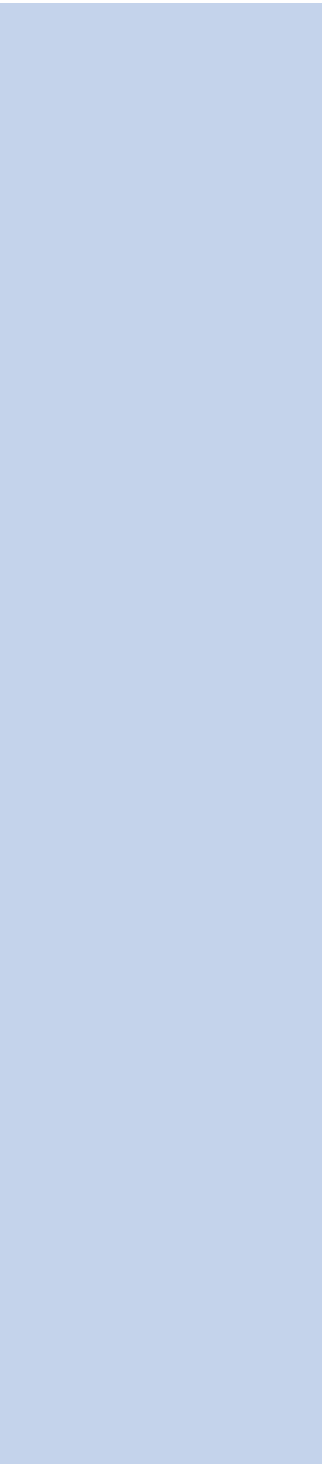


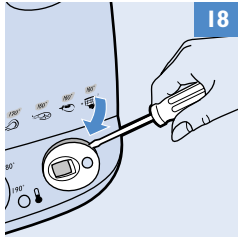
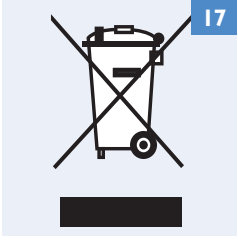
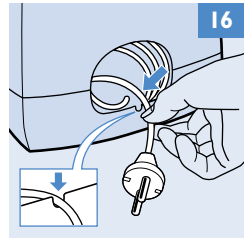
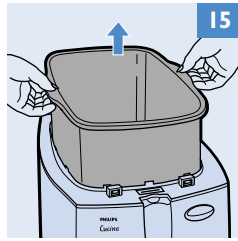
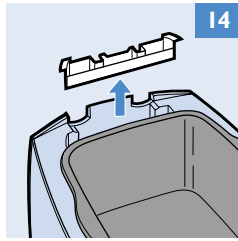
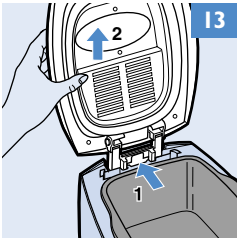
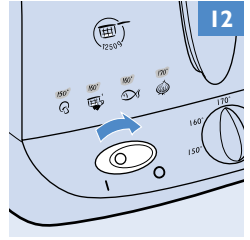
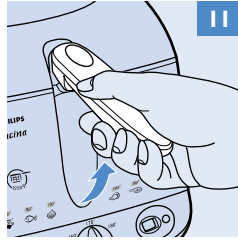
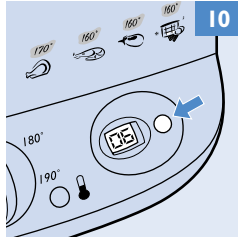
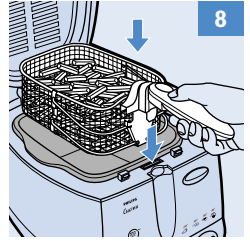
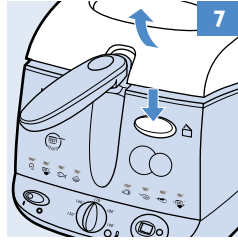
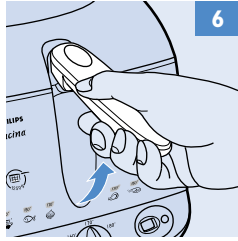
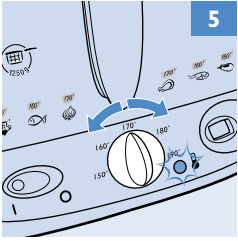
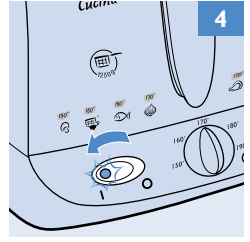
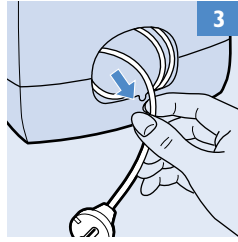
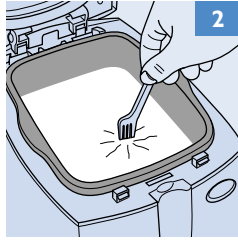
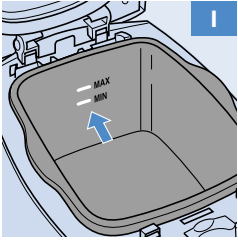
Cucina

HD6153, HD6152



PHILIPS





ENGLISH 6

ESPAÑOL 15

PORTUGUÊS 24

SVENSKA 33

SUOMI 42

DANSK 51

TÜRKÇE 60

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** 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. 1).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2.2 l	1925 g
Max.	2.5 l	2200 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 you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan (fig. 2).

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. 3).

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

- 2** Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).

The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

- 3** 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 table 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.

- 4** Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 6).

- 5** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 7).

- 6** 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	1 300 g	1 000 g
Recommended quantity for best result	650 g	500 g

7 Carefully put the basket in the fryer (fig. 8).

Make sure the basket has been properly inserted.

8 Close the lid.**9** HD6153 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 9).

- ▶ 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 (HD6153 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 10).

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 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 11).**2** Open the lid.

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch. The power-on light in the on/off switch goes out (fig. 12).**5** 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** Press the lid release tab to unlock the lid. Then lift the lid out of the appliance (fig. 13).
 - 2** Remove the basket from the fryer.
 - 3** Remove the water tray (fig. 14).
 - 4** Lift the non-stick inner bowl out of the appliance (fig. 15).
 - 5** Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary.
- ▶ All parts except the housing, which contains electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
 - 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

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.**

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 onto/into 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. 16).

- 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 tables 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

- 1** 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. 17).
- 2** Remove the battery of the timer (HD6153 only) before you discard the appliance (fig. 18).
Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel.
- 3** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables at the end of 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.	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 does not get hot enough.	The fuse of the 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.
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.
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.
	The sealing ring on the inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the ring is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
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.
The fryer does not work	The fuse of the 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.

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 frying temperature and preparation time you should select.

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

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1300 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 (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1300 g	5-8
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	500 g	1000 g	5-6/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4 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 para 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.
- Cuando la use, mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y 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 adecue 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 comida 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** 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. 1).

	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	2,2 l	1.925 g
Máx.	2,5 l	2.200 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 (por ejemplo, el ácido linoleico).

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 quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional (fig. 2).

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

Cómo usar el aparato

Cómo freír

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

1 Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a la red (fig. 3). Asegúrese de que el cable de red no toque las piezas calientes del aparato.

2 Conecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (fig. 4).

El piloto de conexión del botón de marcha/parada y el piloto de temperatura se iluminarán.

3 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 de la temperatura se ilumina y apaga unas cuantas veces. Cuando permanece apagado un tiempo, significa que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Una vez frito un lote, el piloto de la temperatura se apagará. Espere hasta que lleve un rato apagado antes de freír el siguiente lote.
- ▶ *Puede dejar la cesta dentro de la freidora mientras se está calentando el aceite o la grasa.*

4 Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición máxima (fig. 6).

5 Abra la tapa presionando el botón de liberación. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 7).

6 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.	1.300 g	1.000 g
Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	650 g	500 g

7 Introduzca con cuidado la cesta en la freidora (fig. 8).

Asegúrese de que está correctamente colocada.

8 Cierre la tapa.

9 Sólo modelo HD6153 - Programe el tiempo de fritura necesario (consulte la sección 'Temporizador' de este apartado).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

10 Pulse el botón de liberación del mango de la cesta y baje con cuidado la cesta hasta su posición más baja (fig. 9).

- ▶ 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 freyendo y sacuda suavemente el contenido.

Temporizador (sólo modelo HD6153)

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

Cómo programar el temporizador

1 Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos (fig. 10).

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, oírás una señal sonora. A los 20 segundos, la señal se repetirá. Puede parar la señal sonora pulsando el botón del temporizador.

Después de freír

1 Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición más elevada, es decir, la posición de escurrido (fig. 11).

2 Abra la tapa.

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

3 Saque con cuidado la cesta de la freidora.

Si fuera necesario, sacuda la cesta sobre la freidora para eliminar el exceso de aceite o de grasa. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o colador con papel que absorba la grasa, como papel de cocina.

4 Desconecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (on/off). El piloto de conexión del interruptor de marcha/parada se apagará (fig. 12).

5 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').*

Limpeza

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 Pulse el botón de liberación de la tapa para abrir la tapa. Quite la tapa del aparato (fig. 13).

2 Quite la cesta de la freidora.

3 Quite la bandeja del agua (fig. 14).

4 Saque la cubeta antiadherente del aparato (fig. 15).

5 Saque el aceite o la grasa, y tírelo, si fuera necesario.

▶ Todas las piezas, excepto la carcasa con los componentes eléctricos y el elemento de calor, pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

6 Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) y/o papel de cocina.

7 Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

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.
- ▶ 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 la freidora y cierre la tapa.
- 2** Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija (fig. 16).
- 3** Levante la freidora por las asas.

Consejos para freír

Para ver los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla que aparece al final de estas instrucciones.

Patatas fritas caseras

Podrá preparar 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 pertinente al final de estas 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

- 1** 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. 17).
- 2** Quite la pila del temporizador (sólo HD6153) antes de deshacerse del aparato (fig. 18).

Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador:

- 3** 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 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.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El aceite o la grasa no se calientan lo suficiente.	Puede que el fusible del control de la temperatura se haya fundido, provocando que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato. Diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
	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.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	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. No mezcle nunca 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 métalos en el lavavajillas.
Mientras se está friendo, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	El precinto que cubre el interior de la tapa está sucio o gastado.	Si el precinto está sucio, limpie la tapa con agua caliente y jabón o mécala en el lavavajillas. Si está gastado, acuda a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para cambiar el precinto.
	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.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	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.

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	Puede que se haya fundido el fusible del control de la temperatura, provocando que el disyuntor de seguridad desconectara el aparato.	Consulte a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Tiempos de preparación y temperaturas

La siguiente tabla indica la cantidad de un tipo determinado de alimento que puede preparar de una sola vez y qué temperatura y tiempo debe seleccionar:

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

ALIMENTOS FRESCOS O DESCONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
150°C	Champiñones	6-8 piezas		2-3
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	650 g	1.300 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)
	Pescado fresco	450 g		5-7
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas		12-15
	Verdura rebozada (p.ej. coliflor)	8-10 piezas		2-3
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	650 g	1.300 g	5-8
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g		3-4
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		6-7
	Nuggets de pollo	8-10 piezas		3-4
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas		3-4
	Calamares a la romana	8-10 piezas		3-4
	Pescado rebozado (en trozos)	8-10 piezas		3-4
	Gambas	8-10 piezas		3-4
	Buñuelos de manzana	5 piezas		3-4
190°C	Berenjena (rodajas)	600 g		3-4
	Croquetas de carne o pescado	5 piezas		4-5

ALIMENTOS CONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada para conseguir los mejores resultados	Cantidad máx.	Tiempo de fritura (minutos)
170°C	Pollo (muslos)	3-4 piezas		15-20
	Tortitas de patata	4 piezas		3-4
175°C	Patatas fritas congeladas	500 g	1.000 g	5-6/7-8
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas		10-12
	Nuggets de pollo	8 piezas		4-5
	Aperitivos pequeños	6 piezas		4-5
	Calamares a la romana	8 piezas		4-5
	Pescado rebozado (en trozos)	8 piezas		4-5
	Gambas	8 piezas		4-5
	Croquetas de carne o pescado	4 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 a fritadeira fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.
- 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 a 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 do fogão estão apagadas e frias.

- 2** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima no interior da cuba (vidé secção 'Óleo e gordura' para saber como usar gordura sólida) (fig. 1).

	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	2,2 l	1,925 kg
Máx.	2,5 l	2.2 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 quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal (fig. 2).

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. 3).

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

- 2** Ligue a fritadeira no interruptor (fig. 4).

A lâmpada piloto do interruptor e a lâmpada piloto da temperatura acendem-se.

- 3** Regule o controlo da temperatura para a temperatura desejada (150-190°C) (fig. 5).

- Para mais informações sobre a temperatura a seleccionar, consulte a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela que se encontra no final destas 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.*

- 4** Levante a pega para subir o cesto até à posição mais elevada (fig. 6).

- 5** Abra a tampa pressionando o botão. A tampa abre-se automaticamente (fig. 7).

- 6** 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.	1,3 kg	1 kg
Quantidade recomendada para melhores resultados	650 gr	500 g

7 Coloque o cesto na fritadeira com cuidado (fig. 8).

Certifique-se que o cesto está correctamente colocado.

8 Feche a tampa.

9 Apenas HD6153 - Programe o tempo de fritura adequado (vid secção 'Temporizador' neste capítulo).

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

10 Prima o botão para soltar a pega do cesto e baixe-o cuidadosamente até à posição mais baixa (fig. 9).

- ▶ 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 HD6153)

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

Programação do temporizador

1 Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos (fig. 10).

○ 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 Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada, isto é, até à posição de escorrer (fig. 11).

2 Abra a tampa.

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

3 Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

Se for necessário, agite o cesto sobre a fritadeira para remover o excesso de óleo ou gordura. Coloque os alimentos numa tigela ou num escorredor com papel absorvente (rolo de cozinha).

4 Desligue a fritadeira no interruptor. A lâmpada piloto do interruptor apaga-se (fig. 12).

5 Desligue da corrente 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 (vidé 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** Prima o manípulo para abrir a tampa. Retire a tampa para fora do aparelho (fig. 13).
- 2** Retire o cesto para fora da fritadeira.
- 3** Retire o tabuleiro da água (fig. 14).
- 4** Retire a cuba interior anti-aderente para fora (fig. 15).
- 5** Se for necessário, retire o óleo ou a gordura e deite fora.
- ▶ Todas as peças, com excepção do corpo da fritadeira, que integra os componentes eléctricos e a resistência, podem ser lavadas na máquina ou com água quente e um pouco de detergente líquido.
- 6** A limpeza da fritadeira faz-se com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou papel de cozinha.
- 7** Enxague todas as peças com água limpa e seque-as muito bem.

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.

- ▶ 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. 16).
- 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 nas tabelas no final deste manual de instruções ou na 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 à 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

- 1** 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. 17).
- 2** Antes de se desfazer da fritadeira, retire a pilha do temporizador (apenas HD6153) (fig. 18).

Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover o painel do temporizador:

- 3** Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em 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.	Verifique a embalagem dos alimentos ou as tabelas no final deste manual de instruções para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está/estão correcto(s). Regule o controlo da temperatura para a temperatura correcta.
	O cesto está demasiado cheio.	Não frite mais quantidade de uma só vez do que a indicada na tabela correspondente deste manual de instruções.
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O óleo ou a gordura não aquece o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura disparou, provocando o desligar automático de segurança da fritadeira. Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.
	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.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	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.
Durante a fritura, o óleo ou gordura saem pelo rebordo da fritadeira.	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.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	O anel vedante do interior da tampa está sujo ou gasto.	Se o anel estiver sujo, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina. Se o anel estiver gasto, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.
	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
Os alimentos têm demasiada humidade.	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 mencionada na tabela correspondente deste manual de instruções.
Os alimentos têm demasiada humidade.	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.	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

Problema	Causa provável	Solução
A fritadeira não funciona.	O fusível do controlo da temperatura disparou provocando o desligar automático de segurança da fritadeira.	Dirija-se a um agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

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 qual a temperatura e tempo de preparação que deverá seleccionar.

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

ALIMENTOS FRESCOS OU DESCONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
150°C	Cogumelos	6-8 peças		2-3
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	650 gr	1,3 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
	Legumes (couve-flôr; etc.)	8-10 peças		2-3
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	650 gr	1,3 kg	5-8
	Batatas fritas às rodela finas	600 gr		3-4
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		6-7
	Douradinhos de frango	8-10 peças		3-4
	Mini-snacks	8-10 peças		3-4
	Lulas à sevilhana	8-10 peças		3-4
	Filetes de peixe	8-10 peças		3-4
	Gambas	8-10 peças		3-4
	Maçã em polme	5 peças		3-4
190°C	Beringela (rodela)	600 gr		3-4
	Croquetes de carne/peixe	5 peças		4-5

ALIMENTOS CONGELADOS

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada para melhores resultados	Quantidade máx.	Tempo de fritura (minutos)
170°C	Frango (pedaços)	3-4 peças		15-20
	Mini-panquecas de batata	4 peças		3-4
175°C	Batatas fritas congeladas	500 g	1 kg	5-6/7-8
180°C	Crepes chineses	2-3 peças		10-12
	Douradinhos de frango	8 peças		4-5
	Mini-snacks	6 peças		4-5
	Lulas à sevilhana	8 peças		4-5
	Filetes de peixe	8 peças		4-5
190°C	Gambas	8 peças		4-5
	Croquetes de carne/peixe	4 peças		6-7

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

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

Säkerhetsfunktion

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

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

Före användning

1 Ställ fritösen på en plan, jämn och stadig yta utom räckhåll för barn.

Om du vill sätta fritösen ovanpå spisen ska du kontrollera att spisplattorna har stängts av och är kalla.

2 Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält matfett upp till den översta markeringen på innerskålens insida (se avsnitt 'Olja och matfett' för att få instruktioner om hur du använder fast matfett) (fig. 1).

	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	2,2 l	1925 g
Högst	2,5 l	2200 gram

Olja och matfett

Blanda aldrig oljor eller matfetter av olika sorter!

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

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

- 1** Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull.
- 2** Håll försiktigt ned matfettet i fritösen.
- 3** Förvara fritösen med det stelade matfettet fortfarande kvar vid rumstemperatur.
- 4** Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull (fig. 2).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

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

- 1** Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 3). Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.
- 2** Slå på fritösen med av/på-knappen (fig. 4). På-lampan på av/på-knappen och temperaturlampan tänds.
- 3** Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (150-190°C) (fig. 5).
 - Läs på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av denna bruksanvisning vilken temperatur du ska välja.
 - Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
 - Medan fritösen värms upp släcks och tänds temperaturlampan ett antal gånger. När den förblir släckt ett tag har oljan eller matfettet nått den förinställda temperaturen.
 - Temperaturlampan tänds också när en omgång har friterats. Vänta tills den förblir släckt ett tag innan du friterar nästa omgång.
 - ▶ *Du kan lämna kvar korgen i fritösen när oljan/matfettet värms upp.*
- 4** Lyft i handtaget för att placera korgen i det högsta läget (fig. 6).
- 5** Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 7).
- 6** Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.
 - ▶ *För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.*

	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1 300 g	1 000 g
Rekommenderad mängd för bäst resultat	650 g	500 gram

- 7** Sätt försiktigt korgen i fritösen (fig. 8).

Se till att korgen har satts i ordentligt.

8 Stäng locket.

9 Endast HD6153 - Ställ in den friteringstid som krävs (se avsnitt 'Timer' i detta kapitel). Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

10 Tryck på frigröringsknappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till det understa läget (fig. 9).

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

Timer (endast HD6153)

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

Ställa in timern

1 Tryck på timerknappen för att ställa in friteringstiden i minuter (fig. 10). Den inställda tiden visas på displayen.

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

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

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

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

Efter fritering

1 Lyft handtaget för att lyfta korgen till dess högsta läge, det vill säga tömningsläget (fig. 11).

2 Öppna locket.

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

3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

Skaka korgen försiktigt för att bli av med överflödigt fett om så behövs. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag på något fettabsorberande material, till exempel hushållspapper.

4 Stäng av fritösen med av/på-knappen. På-lampan på av/på-knappen släcks (fig. 12).

5 Koppla ur apparaten när du är klar.

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

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

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

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

- 1 Tryck på öppningsfliken för att låsa upp locket. Lyft sedan ut locket ur apparaten (fig. 13).
 - 2 Ta ut korgen ur fritösen.
 - 3 Lyft ur vattenbehållaren (fig. 14).
 - 4 Lyft ut den teflonbehandlade innerskålen ur apparaten (fig. 15).
 - 5 Avlägsna oljan eller matfettet och släng den/det om det behövs.
- Alla delar utom höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet kan diskas i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.
- 6 Rengör höljet med en fuktad trasa (med en aning flytande diskmedel) och/eller hushållspapper.
 - 7 Skölj delarna med rent vatten och torka dem noggrant.

Byta olja eller matfett

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

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

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

Ta hand om använd frityr

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

Förvaring

- 1 Lägg tillbaka alla delar i fritösen och stäng locket.
- 2 Linda nätsladden, lägg den i sladdförvaringen och för in stickkontakten i hållaren (fig. 16).
- 3 Lyft fritösen i handtagen.

Friteringstips

En översikt över tillagningstider och temperaturinställningar finner du i tabellerna i slutet av denna bruksanvisning.

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

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

Djupfryst mat

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

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

Så här undviker du ovanstående problem:

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

Om oljan/matfettet har fått bismak

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

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

Nu har frityren en neutral smak igen.

Miljön

- 1** När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 17).
- 2** Ta ut batteriet ur timern (endast HD6153) innan du kasserar apparaten (fig. 18).
Använd en liten spårskruvmejsel för att avlägsna timerpanelen.
- 3** Ta ut batteriet. Kasta inte batteriet i de vanliga hushållssoporna utan lämna in det på ett offentligt insamlingsställe.

Garanti och service

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

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Läs på matförpackningen eller i tabellerna i slutet av denna bruksanvisning om den temperatur och/eller tillagningstid du har valt är rätt. Ställ in temperaturkontrollen på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat åt gången än den mängd som anges i relevant tabell i denna bruksanvisning.
	Oljan eller matfettet blir inte tillräckligt varm/varmt.	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlösts och orsakat att säkerhetsfunktionen stängt av apparaten. Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller till ett av Philips auktoriserat servicecenter.
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Oljan eller matfettet är inte längre ren/rent.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta av locket och rengör filtret i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel.
	Tätningringen på insidan av locket är smutsig eller sliten.	Om ringen är smutsig, diska locket i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen. Om ringen är sliten, vänd dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter för att få tätningringen utbytt.
Oljan eller matfettet rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera inte mer mat åt gången än den mängd som anges i relevant tabell i denna bruksanvisning.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Blanda aldrig olika sorters oljor/matfetter och använd olja/flytande matfett som innehåller ett medel som motverkar skumbildning.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.
Fritösen fungerar inte	Säkringen till temperaturkontrollen har utlösts och orsakat att säkerhetsfunktionen stängt av apparaten.	Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller till ett serviceombud som auktoriserats av Philips.

Friteringstider och temperaturinställningar

Tabellerna nedan anger hur mycket av en särskild sorts mat du kan tillaga samtidigt och vilken friteringstemperatur och tillagningstid du bör välja.

Om instruktionerna på förpackningen till maten som ska tillagas skiljer sig från de i tabellerna ska du alltid följa instruktionerna på förpackningen.

FÄRSK ELLERTINAD MAT

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för att få bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
150°C	Svamp	6-8 stycken		2-3
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	650 g	1300 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)
	Färsk fisk	450 gram		5-7
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken		12-15
	Vegetabiliska munsbitar (t.ex. blomkål)	8-10 stycken		2-3
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	650 g	1300 g	5-8
	Chips (mycket tunna potatisskivor)	600 gram		3-4
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken		6-7
	Kycklingbitar	8-10 stycken		3-4
	Minisnacks	8-10 stycken		3-4
	Panerade bläckfiskringar	8-10 stycken		3-4
	Panerade fiskpinnar	8-10 stycken		3-4
	Räkor	8-10 stycken		3-4
	Äppelbitar	5 stycken		3-4
	190°C	Auberginer (skivor)	600 gram	
Kött/fiskkroetter		5 stycken		4-5

FRYST MAT

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad mängd för bäst resultat	Maximal mängd	Friteringstid (minuter)
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-4 stycken		15-20
	Små potatiskakor	4 stycken		3-4
175°C	Fryst pommes frites	500 gram	1000 g	5-6/7-8
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken		10-12
	Kycklingbitar	8 stycken		4-5
	Minisnacks	6 stycken		4-5
	Panerade bläckfiskringar	8 stycken		4-5
	Panerade fiskpinnar	8 stycken		4-5
	Räkor	8 stycken		4-5
	190°C	Kött/fiskkroetter	4 stycken	

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkasta, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- Palauta laite aina Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tutkimusta tai korjausta varten. Älä yritä korjata laitetta itse, koska se mitätöi takuun.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin laitat friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Älä upota sähköisiä osia ja lämmityselementin sisältävää runkoa veteen, älä myöskään huuhtelee sitä juoksevalla vedellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen. Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa. Tarkasta aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa. Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla friteerausastian sisäpuolella olevan kahden merkkiviivan välissä.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot tältä höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville. Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta on käytetty väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu lakkaa olemasta voimassa eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi, älä anna sen ruskistua. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti peruna- ja viljatuotteita, yli 175 °C:n lämpötilassa (akrylamidin muodostumisen välttämiseksi).

Ylikuumentemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumentemissuoja, joka katkaisee laitteen toiminnan, jos se kuumenee liikaa. Näin voi tapahtua, jos öljyä tai rasvaa ei ole riittävästi tai jos yritetään sulattaa uutta rasvaa paloina friteerauskeittimessä, jolloin lämpö ei pääse leviämään lämmityselementistä.

- Jos friteerauskeitin ei enää toimi, anna öljyn tai rasvan jäähtyä ja ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Käyttöönotto

- 1** Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta. Jos asetat friteerauskeittimen liedelle, varmista, että keittolevyistä on katkaistu virta ja ne ovat kylmiä.
- 2** Täytä kuiva friteerauskeitin öljyllä, juoksevalla rasvalla tai sulatetulla kiinteällä rasvalla friteerausastian sisäpinnan ylempään merkkiviivaan asti (tietoja kiinteän rasvan käytöstä on kohdassa Öljy ja rasva) (kuva 1).

	Öljy/juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	2,2 l	1925 g
Enintään	2,5 l	2200 g

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja!

Suosittellemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esim. linoleenihappoa).

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

- 1** Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloitetu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.
- 2** Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.
- 3** Säilytä jäähdytynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.
- 4** Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloitetu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä (kuva 2).

Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsentämisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 3). Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.

2 Käynnistä friteerauskeitin käynnistyskytkimestä (kuva 4). Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo ja lämpötilan merkkivalo syttyvät.

3 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan asentoon (150-190°C) (kuva 5).

- Katso sopiva lämpötila ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 10-15 minuutissa.
- Kun friteerauskeitin kuumenee, lämpötilan merkkivalo sammuu ja syttyy useita kertoja. Kun valo on sammuneena pitkään, öljy tai rasva on saavuttanut asetetun lämpötilan.
- Kun ruokaerä on kypsennetty, lämpötilan merkkivalo syttyy. Odota, että valo on ollut sammuneena jonkin aikaa, ennen kuin kypsennät seuraavan ruokaerän.
- ▶ *Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.*

4 Nosta kahvasta kori yläasentoon (kuva 6).

5 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (kuva 7).

6 Poista kori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

▶ *Älä laita koriin kerralla enempää ruokaa kuin mitä on neuvottu alla.*

	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1 300 g	1 000 g
Suositusmäärä parhaan tuloksen saavuttamiseksi	650 g	500 g

7 Laske kori varovasti friteerauskeittimeen (kuva 8).

Varmista, että kori on asetettu laitteeseen oikein.

8 Sulje kansi.

9 Vain HD6153 - Aseta haluttu kypsennysaika (katso tämän luvun kohtaa Aikakytkin). Voit käyttää friteerauskeitintä myös asettamatta aikakytintä.

10 Paina kahvan vapautuspainiketta ja laske kori varovasti ala-asentoon (kuva 9).

- ▶ *Paras lopputulos saadaan, kun noudatetaan ruokapakkauksessa annettua tai tämän käyttöohjeen lopussa olevien taulukoiden mukaista kypsennysaikaa.*
- ▶ *Tasainen ruskistus saadaan, kun kori nostetaan ylös ja sitä ravistellaan varovasti pari kertaa kypsennyksen aikana.*

Aikakytkin (vain HD6153)

Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Aikakytkimen asetus

1 Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytintä (kuva 10).

Asetettu aika tulee näkyviin näyttöön.

2 Minuutit vaihtuvat nopeammin, jos painat kytintä jatkuvasti. Vapauta kytkin, kun haluttu kypsennysaika on näkyvissä.

- Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.
- Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutaman sekunnin kuluttua vähentää aikaa.
- Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.

3 Jos asetat väärän ajan, voit poistaa sen painamalla aikakytintä 2 sekuntia samalla hetkellä, kun aikakytkin alkaa vähentää aikaa (eli kun aika alkaa vilkkua). Jatka painamista niin kauan, kunnes näyttöön ilmestyy 00. Sen jälkeen voit asettaa oikean ajan.

4 Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin. 20 sekunnin kuluttua laite antaa äänimerkin uudelleen. Voit lopettaa äänimerkin painamalla aikakytkimen painiketta.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta kori kahvasta yläasentoon eli valumisasentoon (kuva 11).

2 Avaa kansi.

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Nosta kori varovasti pois keittimestä.

Ravistele tarvittaessa keittimen päällä liika öljy tai rasva pois. Laita ruoka valumaan kulhoon tai siivilään, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia, esim. talouspaperia.

4 Katkaise friteerauskeittimestä virta käynnistyskytkimen avulla. Käynnistyskytkimessä oleva virran merkkivalo sammuu (kuva 12).

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi. Tähän kuluu noin 60 minuuttia.

- ▶ *Ellet käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, säilytä öljy tai juokseva rasva hyvin suljetuissa pulloissa ja mielellään jääkaapissa. Kaada öljy tai rasva pulloon tiheän siivilän läpi, niin ruuanpalat erottuvat pois. Poista kori ennen friteerausastian tyhjentämistä.*
- ▶ *Jos käytät kiinteää rasvaa, anna sen jähmettyä keittimessä ja säilytä keitin rasvoineen huoneenlämmössä (katso kohdasta Käyttöönotto osa Öljy ja rasva).*

Puhdistus

Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen.

- 1** Vapauta kansi painamalla kannen vapautusvipua. Nosta sitten kansi irti laitteesta (kuva 13).
 - 2** Poista kori friteerauskeittimestä.
 - 3** Poista vesiallas (kuva 14).
 - 4** Nosta tarttumaton friteerausastia ulos laitteesta (kuva 15).
 - 5** Poista öljy tai rasva ja hävitä se tarvittaessa.
- 6** Kaikki osat lukuun ottamatta runkoa, jossa on sähkökomponentteja ja lämmitysvastus, kestävät konepesun tai pesun kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
 - 6** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla (käytä tarvittaessa hieman astianpesuainetta) ja/tai talouspaperilla.
 - 7** Huuhtelee osat ja kuivaa hyvin.

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

Koska öljy ja rasva menettävät hyvät ominaisuutensa melko nopeasti, on öljy tai rasva vaihdettava säännöllisesti. Noudata alla olevia ohjeita.

Jos friteerauskeitintä käytetään pääasiassa ranskaperunoiden valmistamiseen ja jos öljy tai rasva siivilöidään aina käytön jälkeen, voi samaa öljyä tai rasvaa käyttää 10-12 kertaa, ennen kuin se on vaihdettava. Jos friteerauskeittimessä kypsennetään runsasproteiinista ruokaa (kuten lihaa tai kalaa), öljy tai rasva on vaihdettava useammin.

- 6** Älä käytä samaa öljyä tai rasvaa yli 6 kuukautta ja noudata aina pakkauksen ohjeita.
- 6** Älä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytetyn joukkoon.
- 6** Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.
- 6** 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.

Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

Kaada käytetty öljy tai juokseva rasva takaisin alkuperäiseen suljettavaan muovipulloon. Kiinteän rasvan voi hävittää antamalla sen ensin jäähmettyä keittimessä ilman koria, minkä jälkeen se voidaan nostaa lastalla pois ja kääriä sanomalehteen. Voit heittää pullon tai sanomalehden talousjätteisiin, ei kuitenkaan kompostoitavien jätteiden joukkoon, tai hävittää paikallisia ohjeita noudattaen.

Säilytys

- 1** Laita kaikki irto-osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.
- 2** Kelaaja johto, aseta se johdon säilytyslokeroon ja kiinnitä pistoke sille tarkoitettuun pidikkeeseen (kuva 16).
- 3** Nosta friteerauskeitin kahvoista.

Vinkkejä

Tämän käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa on yleiskatsaus kypsennysajoista ja lämpötiloista.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1** Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivillä kylmällä vedellä. Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
 - ▶ *Kuivaa suikaleet esim. talouspaperilla.*
- 2** Kypsennä ranskanperunat kahdesti: ensin 4-6 minuuttia 160 °C:n lämpötilassa ja toisen kerran 5-8 minuuttia 175 °C:n lämpötilassa.
- 3** Laita kotitekoiset ranskanperunat kulhoon ja ravistele niitä. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista kypsennystä.

Pakasteruuat

Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään vain kerran pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Pakastimesta (-16 ... -18°C) otettu ruoka jäädyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, kun se lasketaan keittimeen. Koska ruoka ei ala paistua heti, se saattaa imeä liikaa öljyä tai rasvaa.

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:

- Anna pakasteruuan sulaa ainakin osittain huoneenlämmössä ennen kypsennämistä, ellei ruokapakkauksessa neuvota toisin.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kerralla kovin suuria määriä (katso tässä käyttöohjeessa olevaa taulukkoa).
- Valitse kypsennyslämpötila tämän käyttöohjeen lopussa olevista taulukoista tai käytä kypsennettävän ruoan pakkauksessa mainittua lämpötilaa. Jos et löydä sopivaa ohjetta, käytä 190 °C:n lämpötilaa.
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoka saattaa aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

Vieraan maun poistaminen

Tiettyistä ruuista, varsinkin kalasta, lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä, mikä saattaa antaa makua öljyyn. Jos haluat estää maun tarttumisen seuraavaan ruokaan:

- 1** Kuumenna öljy tai rasva 160°C.
- 2** Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta.
- 3** Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät pois keittimestä lastalla.

Nyt öljyssä tai rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Ympäristöasiaa

- 1** Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 17).
- 2** Poista aikakytkimen paristo (vain HD6153) ennen laitteen hävittämistä (kuva 18). Irrota ohjauspaneeli pienen ruuvitaltan avulla.

- 3** Poista paristo. Älä hävitä paristoa tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.philips.com) osoitteesta **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullannuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruokapakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevista taulukoista, onko kypsennyslämpötila ja -aika valittu oikein. Aseta oikea lämpötila lämpötilan valitsimen avulla.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla enempää ruokaa kuin tämän käyttöohjeen taulukoissa suositellaan.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Lämmönsäätimen sulake on saattanut palaa, jolloin turvakytin katkaisee laitteesta virran. Ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Friteerauskeittimestä 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.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko kansi suljettu kunnolla.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Kannen sisäpuolen tiivisterengas on likainen tai kulunut.	Jos rengas on likainen, puhdista kansi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. Jos rengas on kulunut, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen ja vaihdeta tiivisterengas.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana keittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla enempää ruokaa kuin tämän käyttöohjeen taulukoissa suositellaan.
Öljy tai rasva vaahtoa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsentämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja, ja käytä vain uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai rasvaa.
	Friteerausastia ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Friteerauskeitin ei toimi	Lämmönsäätimen sulake on saattanut palaa, jolloin turvakytin katkaisee laitteesta virran.	Ota yhteys Philips-kauppiaseen tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Seuraavissa taulukoissa on tietoja siitä, kuinka paljon tietyn tyyppistä ruokaa voi valmistaa kerralla ja mikä on oikea kypsennyslämpötila sekä -aika.

Jos kypsennettävän ruoan pakkauksessa olevat ohjeet poikkeavat taulukoissa annetuista ohjeista, noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

TUORE TAI SULATETTU RUOKA

Lämpötila	Ruokalaji	Suositusmäärä parhaan tuloksen saavuttamiseksi	Enimmäismäärä	Kypsennysaika (minuuttia)
150°C	Herkkusienet	6-8 kpl		2-3
160°C	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	650 g	1300 g	4-6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)
	Tuore kala	450 g		5-7
170°C	Broileri (koivet, fileet)	3-5 kpl		12-15
	Friteeratut kasvikset (mm. kukkakaali)	8-10 kpl		2-3
175°C	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	650 g	1300 g	5-8
	Perunalastut	600 g		3-4
180°C	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl		6-7
	Kananugetit	8-10 kpl		3-4
	Pikku välipalat	8-10 kpl		3-4
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	8-10 kpl		3-4
	Kalapat (taikinakuoressa)	8-10 kpl		3-4
	Katkaravut	8-10 kpl		3-4
	Friteeratut omenat	5 kpl		3-4
190°C	Munakoiso (viipaleet)	600 g		3-4
	Liha-/kalakuorukat	5 kpl		4-5

PAKASTETTU RUOKA

Lämpötila	Ruokalaji	Suositusmäärä parhaan tuloksen saavuttamiseksi	Enimmäismäärä	Kypsennysaika (minuuttia)
170°C	Broileri (koivet, fileet)	3-4 kpl		15-20
	Pienet perunaletut	4 kpl		3-4
175°C	Pakastetut ranskanperunat	500 g	1000 g	5-6/7-8
180°C	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl		10-12
	Kananugetit	8 kpl		4-5
	Pikku välipalat	6 kpl		4-5
	Mustekalarenkaat (taikinakuoressa)	8 kpl		4-5
	Kalapalat (taikinakuoressa)	8 kpl		4-5
	Katkaravut	8 kpl		4-5
190°C	Liha-/kalakuorukat	4 kpl		6-7

Vigtigt

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

- ▶ Inden frituregryden tages i brug første gang, kontrolleres det, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- ▶ Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en anden fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- ▶ Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- ▶ Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet 'Rengøring'). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommes olie eller flydende fedt i frituregryden.
- ▶ Selve kabinetet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug. Flyt ikke frituregryden, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- ▶ Tænd ikke frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i. Sørg for, at frituregryden altid er fyldt til et niveau mellem de to markeringer på indersiden af indergryden.
- ▶ Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Hold ansigt og hænder i sikker afstand af dampen. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- ▶ Hold frituregryden uden for børns rækkevidde, når den er i brug, og lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den arbejdsplads, hvor frituregryden er placeret.
- ▶ Frituregryden er udelukkende beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis den bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien, og Philips påtager sig intet ansvar for eventuelle skader.
- ▶ Steg maden, indtil den er gyldenbrun og ikke mørk eller brun, og fjern altid brankede dele! Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder akrylamid).

Sikkerhedsafbryder

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

- ▶ Hvis frituregryden herefter ikke virker, skal du lade olien eller fedtet køle af og kontakte din Philips-forhandler.

Klargøring

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

2 Fyld olie, flydende eller smeltet fedt i den tørre frituregryde op til det øverste markering på indergrydens inderside (læs mere om anvendelse af fast fedt i afsnittet 'Olie og fedt') (fig. 1).

	Olie/flydende fedt	Fast fedt
Min.	2,2 liter	1925 g
Maks.	2,5 liter	2200 g

Olie og fedt**Bland aldrig forskellige slags olie og fedt!**

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

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

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

Brug af frituregryden**Friturestegning**

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

- 1** Træk hele netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 3).
Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med frituregrydens varme dele og flader.

- 2** Tænd for frituregryden ved hjælp af tænd/sluk-knappen (fig. 4).
Lyset i tænd/sluk-knappen og temperaturindikatoren tænder.

- 3** Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (150-190°C) (fig. 5).
 - Oplysninger om, hvilken temperatur du skal vælge, finder du på emballagen til de madvarer, der skal frituresteiges, eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning.
 - Olien/fedt opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
 - Mens frituregryden varmer op, slukker og tænder temperaturindikatoren et par gange. Når den forbliver slukket, har olien eller fedtet nået den indstillede temperatur.
 - Når du er færdig med at stege en portion, lyser temperaturindikatoren også. Vent, indtil den forbliver slukket i et stykke tid, før du steger næste portion.
 - ▶ *Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens olien/fedt opvarmes.*

- 4** Løft håndtaget op, og sæt kurven i øverste position (fig. 6).

- 5** Luk låget op ved at trykke på udløserknappen. Låget åbner automatisk (fig. 7).

- 6** Tag kurven op af frituregryden, og læg ingredienserne i.
 - ▶ *Resultatet bliver bedst, hvis de maksimale mængder angivet nedenfor ikke overskrides.*

	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Maks. mængde	1300 g	1000 g
Anbefalet mængde for optimalt resultat	650 g	500 g

- 7** Sænk kurven forsigtigt ned i frituregryden (fig. 8).

Sørg for, at kurven sættes rigtigt i.

8 Luk låget.

9 Kun HD6153: Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet "Timer" i dette kapitel).

Frituregryden kan også bruges uden tidsindstilling.

10 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag, og sænk forsigtigt kurven til laveste position (fig. 9).

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

Timer-funktion (kun HD6153)

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

Indstilling af timeren

1 Tryk på timer-tasten for indstilling af stegetiden i minutter (fig. 10).

Den valgte tid ses i displayet.

2 Holdes tasten nede, går tidsindstillingen hurtigere. Slip tasten, så snart det ønskede minuttal ses i displayet.

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

3 Hvis du har indstillet en forkert tid, slettes den ved at holde timer-tasten nede i 2 sekunder, idet nedtællingen starter (dvs. når timeren begynder at blinke). Hold tasten nede, indtil '00' ses i displayet. Herefter kan der indstilles en ny stegetid.

4 Når den indstillede tid er gået, høres et lydssignal. Dette gentages efter 20 sekunder. Du kan afbryde lydssignalet ved at trykke på timer-tasten.

Efter friturestegningen

1 Løft op i håndtaget, og sæt kurven til afdrypning i højeste position (fig. 11).

2 Luk låget op.

Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.

3 Løft forsigtigt kurven op af frituregryden.

Ryst om nødvendigt kurven over frituregryden for at fjerne overskydende olie eller fedt. Læg de færdigstegte madvarer i en skål eller et dørslag med fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Sluk for frituregryden ved hjælp af tænd/sluk-knappen. Lyset i tænd/sluk-knappen slukker (fig. 12).

5 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke frituregryden, før olien/fedtets er tilstrækkeligt afkølet. Dette tager ca. 60 minutter.

- ▶ Hvis du ikke anvender frituregryden regelmæssigt, tilrådes det at fjerne olien eller det flydende fedt og opbevare den/det i en tætsluttende beholder, helst i køleskab eller på et køligt sted. Fyld beholderen ved at hælde olien eller fedtet igennem en fin si for at fjerne eventuelle madpartikler. Fjern friturekurven, før du tømmer indergryden.

- ▶ Hvis frituregryden indeholder fast fedt, kan du lade fedtet størkne i gryden og opbevare den med fedtet i (se afsnittet 'Olie og fedt' under 'Klargøring').

Rengøring

Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

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

- 1 Tryk på udløserknappen til låget for at løsne det. Løft derefter låget af frituregryden (fig. 13).
 - 2 Tag kurven op af gryden.
 - 3 Fjern vandbakken (fig. 14).
 - 4 Løft indergryden op af frituregryden (fig. 15).
 - 5 Fjern olien/fedt, og kassér det om nødvendigt.
- ▶ Alle delene undtagen kabinettet, som indeholder de elektriske dele og varmeelementet, kan vaskes i opvaskemaskinen eller i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- 6 Rengør kabinettet med en fugtig klud (med lidt opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
 - 7 Skyl delene, og tør dem grundigt.

Udskiftning af olie/fedt

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

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

- ▶ Brug aldrig samme olie eller fedt i mere end 6 måneder, og følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med noget, der allerede har været brugt.
- ▶ Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.
- ▶ Udskift altid olien/fedt, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Sådan kasseres brugt olie/fedt:

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

Opbevaring

- 1 Sæt alle dele tilbage i/på frituregryden, og luk låget.
- 2 Rul ledningen sammen, skub den ind i rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket ind i stikholderen (fig. 16).

3 Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd

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

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste pommes frites:

1 Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand.

På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

► *Tør kartoffelstavene omhyggeligt.*

2 Steg pommes fritterne i to omgange: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.

3 Læg de hjemmelavede pommes frites i en skål, og ryst dem let. Lad dem afkøle inden anden stegeperiode.

Frosne madvarer

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

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

Dette kan du undgå på følgende måde:

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

Sådan undgås uønsket bismag:

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

1 Opvarm olien/fedt i frituregryden til 160°C.

2 Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste op i olien/fedt.

3 Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Miljøhensyn

- 1** Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (17).
- 2** Fjern batteriet fra timeren (kun HD6153), når frituregryden til sin tid kasseres (18).
Fjern timerpanelet med en lille fladbladet skrueetrækker.
- 3** Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, men aflevér det i stedet på et af myndighederne anvist sted.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller ingredienserne er ikke stegt længe nok.	Kontrollér, at du har valgt den korrekte temperatur og tilberedningstid, som er angivet på fødewarens emballage eller i tabellerne i denne brugsvejledning. Indstil temperaturvælgeren til den korrekte temperatur.
	Der er for meget mad i kurven.	Frituresteg aldrig større mængder end dem, der er angivet i de relevante tabeller i denne brugsvejledning.
	Olien eller fedtet bliver ikke varm(t) nok.	Sikringen i temperaturkontrollen kan være sprunget, så den automatiske sikkerhedsafbryder har afbrudt frituregryden. Kontakt Philips via din Philips-forhandler for at få sikringen udskiftet.
Frituregryden afgiver en kraftig og ubehagelig lugt.	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien eller fedtet er ikke længere ren(t).	Udskift olien/fedt. Si olien/fedt regelmæssigt, så den/det holder sig frisk(t) i længere tid.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket korrekt.	Kontrollér, at låget er lukket korrekt.
	Det permanente anti-fedtfilter er mættet.	Tag låget af, og vask låg og filter i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Tætningsringen på indersiden af låget er snavset eller slidt.	Hvis tætningsringen er snavset, kan den rengøres i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Er den derimod slidt, skal du kontakte din Philips-forhandler for at få den skiftet.
Under friturestegningen løber der olie/fedt ud foroven ved frituregrydens overkant.	Der er for meget olie/fedt i frituregryden.	Sørg for, at olie-/fedtniveauet aldrig overstiger maks.-markeringen.
	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de friturestes, og følg anvisningerne i brugsvejledningen.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg ikke større mængder end dem, der er angivet i den relevante tabel i denne brugsvejledning.
Olien/fedt skummer voldsomt under friturestegningen.	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de kommes op i frituregryden.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og brug kun olie eller flydende fedt, som indeholder et antiskummende stof.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør indergryden som beskrevet i brugsvejledningen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden er defekt.	Sikkerhedsafbryderen kan have slukket for frituregryden, fordi temperaturvælgerens sikring er sprunget.	Henvend dig til din Philips-forhandler eller nærmeste Philips Kundecenter.

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

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

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

FRISKE ELLER OPTØEDE MADVARER

Temperatur	Ingrediensstype	Anbefalet mængde for optimalt resultat	Maks. mængde	Stegetid (minutter)
150°C	Champignon	6-8 stk.		2-3
160°C	Hjemmelavede pommes frites *) 1.	650 g	1300 g	4-6 (se under 175°C i denne tabel vedr. 2. stegerunde)
	Frisk fisk	450 g		5-7
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.		12-15
	Grøntsags-fritter (f.eks. blomkål)	8-10 stk.		2-3
175°C	Hjemmelavede pommes frites *) 2.	650 g	1300 g	5-8
	Franske kartofler (meget tynde kartoffelskiver)	600 g		3-4
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.		6-7
	Kyllingenuggets	8-10 stk.		3-4
	Mini-snacks	8-10 stk.		3-4
	Indbagte blæksprutteringe	8-10 stk.		3-4
	Indbagte fiskestykker	8-10 stk.		3-4
	Kæmperejer	8-10 stk.		3-4
	Æbleringe	5 stk.		3-4
190°C	Aubergine (i skiver)	600 g		3-4
	Kød/fiske-kroketter	5 stk.		4-5

FROSNE MADVARER

Temperatur	Ingrediensstype	Anbefalet mængde for optimalt resultat	Maks. mængde	Stegetid (minutter)	
170°C	Kyllingelår	3-4 stk.		15-20	
	Mini-kartoffelpandekager	4 stk.		3-4	
175°C	Frosne pommes frites	500 g	1000 g	5-6/7-8	
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.		10-12	
	Kyllingenuggets	8 stk.		4-5	
	Mini-snacks	6 stk.		4-5	
	Indbagte blæksprutteringe	8 stk.		4-5	
	Indbagte fiskestykker	8 stk.		4-5	
	Kæmperejer	8 stk.		4-5	
	190°C	Kød/fiske-kroketter	4 stk.		6-7

Önemli

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

- Cihazınızı fişe takmadan önce üzerinde belirtilen voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol edin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı mutlaka bakım ve tamir için yetkili Philips servisine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, bu durumda garantisi kapsam dışında kalacaktır.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın.
- Cihazın fişini her kullanımdan sonra prizden çekin. Fritözü iyice soğumadan yerinden oynatmayın.
- Cihazı bitkisel veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat ediniz.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Yiyecekleri altın sarısı renginde kızartmaya özen gösterin. Yağın içinde bulunan yanmış artıkları temizleyin. Patates gibi nişasta içeren gıdaları 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.

Güvenli kapanma

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

- Fritöz çalışmıyorsa, cihazı içindeki sıvı veya katı yağın soğumasını bekleyerek yetkili Philips servisine götürün.

Kullanıma hazırlama

1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Eğer fritözü ocağın üzerine yerleştirecekseniz, ocak düğmelerinin kapalı konumda olduklarını kontrol edin.

2 Kuru fritözü sıvı yağ, sıvı hayvani yağ veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Sıvı yağlar ve katı yağlar' bölümü) (şek. 1).

	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	2.5 l	1925 gr
Maks.	2.5 l	2200 gr

Bitkisel sıvı yağlar ve katı yağlar

Asla farklı tiplerdeki yağları karıştırmayın.

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

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

- 1 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.
- 2 Erittiğiniz yağ fritöze dikkatlice boşaltın.
- 3 Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
- 4 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin (şek. 2).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

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

1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 3).
Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.

2 Açma/kapama düğmesini kullanarak cihazı çalıştırın (şek. 4).

Açma/kapama düğmesinin ve sıcaklık göstere ışığı yanar:

3 Sıcaklık kontrolünü istenilen sıcaklığa ayarlayın (160, 170, 180 veya 190°C) (şek. 5).

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
- Fritöz ısınırken, sıcaklık göstere ışığı birkaç sefer yanıp sönebilir. Işık söndüğünde ve sönük kaldığında, fritözün içindeki yağ istenilen sıcaklığa ulaşmıştır.
- Bir grup yiyecek kızartıldıktan sonra, sıcaklık göstere ışığı da yanar. Bir sonraki yiyecek grubunu kızartmadan önce, bir süre ışık sönene kadar bekleyin.
- ▶ Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

4 Sepeti en üst konuma getirmek için, sapı kaldırın (şek. 6).

5 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 7).

6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

▶ *En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum miktarları aşmamanızı öneririz.*

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1300 gr	1000 gr
Tavsiye edilen miktar	650 gr	500 gr

7 Kızartma sepetini dikkatlice fritöze yerleştirin (şek. 8).

Sepeti doğru olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

8 Kapağı kapatın.

9 HD6153 için - İstenilen zamanı ayarlayın.(bkz.'Zamanlayıcı' bölümü)
Fritöz, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

10 Sepet sapının indirme düğmesine basın ve sepeti en düşük seviyesine kadar indirin (şek. 9).

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

Zamanlayıcı (sadece HD6153 için)

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritöz KAPATMAZ.

Zamanlayıcının ayarlanması

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın (şek. 10).
Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

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

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

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

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

Kızartma sonrasında

1 Sapı tutarak, sepeti en yüksek konumuna getirin, örn. süzülme pozisyonuna (şek. 11).

2 Kapağı açın.
Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.
Gerekirse, fazla yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyeceği içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak kağıdı bulunan bir kaba veya süzgece yerleştirin.

4 Açma/kapama düğmesiyle fritözü kapatın. Işık sönecektir (şek. 12).

5 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

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

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

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

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

- 1 Kapak açma düğmesine basarak kapağı serbest bırakın ve kaldırarak cihazdan çıkarın (şek. 13).
- 2 Sepeti fritözden çıkarın.
- 3 Su kasesini kaldırın (şek. 14).
- 4 Yapışmaz iç hazneyi kaldırarak cihazdan çıkarın (şek. 15).
- 5 Gerekirse içindeki yağı boşaltın, dökün.
- 6 Cihazın elektrik aksamları ve ısıtma birimleri dışında tüm parçaları sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- 6 Dış kabı nemli bezle (temizleme sıvısı ile) ve/veya mutfak kağıdı ile silin.
- 7 Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulayın.

Yağ değiştirme

Yağların özelliklerini kolayca kaybetmelerinden ötürü, yağı sıkça değiştirmelisiniz. Değiştirme sembolü yağı değiştireceğiniz zamanı belirtir (bkz. 'Değiştirme göstergesi').

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

- Hiçbir zaman yağı 6 aydan daha uzun bir süre kullanmayın ve her zaman paket üzerindeki talimatları takip edin.
- Kullanılmış yağın üzerine asla taze yağ eklemeyin.
- Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.
- Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Kullanılmış yağın çöpe atılması

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

Saklama

- 1 Tüm parçaları fritözün üzerine/içine koyun ve kapağı kapatın.
- 2 Elektrik kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerine yerleştirerek sabitleyin (şek. 16).
- 3 Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

Kızartma ipuçları

Hazırlanma sürelerini ve sıcaklık ayarlarını öğrenmek için, kullanma kılavuzunun en sonundaki tabloyu inceleyin.

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

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

Donmuş yiyecekler

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

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

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Tercihen eğer paket üzerinde belirtilmemişse donmuş olarak kızartılmaları, donmuş gıdalar oda sıcaklığında çözümlerini bekleyerek kızartın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Kullanma kılavuzunda bulunan tabloda belirtilen kızartma sıcaklıklarına veya kızartacağınız gıdanın paketi üzerindeki sıcaklık talimatlarına uyun. Eğer herhangi bir talimat verilmemişse, 190°C.sıcaklık ayarını seçin.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

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

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

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Çevre

- 1** Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 17).
- 2** Cihazı çöpe atmadan önce, zamanlayıcının pilini (sadece HD6153 için) çıkartın (şek. 18). Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın.
- 3** Pili çıkartın. Pili normal ev çöpüne atmayın, özel pil toplama noktalarına teslim edin.

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Sorum giderme

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatları içerisindeki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Bir anda, kullanma kılavuzunda bulunan ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
	Yağ yeterli derecede ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Sigortayı değiştirmek için, Philips bayiinize veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezine başvurun.
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Sıvı veya katı yağ kirli.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Kapağın contası çok kirli veya yıpranmış.	Conta kirli ise, sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın. Yıpranmışsa, değiştirmek için yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.
Kızartma sırasında fritözden dışarıya yağ sızıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağı, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir anda, kullanma kılavuzunda ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	Hiçbir zaman farklı tiplerde yağ kullanmayın ve köpürme önleyici madde içeren yağ kullanın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.
Fritöz çalışmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir.	Sigortayı değiştirmek için, Philips satıcınıza veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezine başvurun.

Hazırlama süreleri ve sıcaklık ayarları

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

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

TAZE VEYA BUZU ÇÖZÜLMÜŞ YIYECEKLER

Isı	Yiyecek tipi	Tavsiye edilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
150°C	Mantar	6-8 adet		2-3
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	650 gr	1300 gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)
	Taze balık	450 gr		5-7
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet		12-15
	Sebze kızartma (örn. karnabahar)	8-10 adet		2-3
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	650 gr	1300 gr	5-8
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr		3-4
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		6-7
	Tavuk nugget	8-10 adet		3-4
	Minik çerezler	8-10 adet		3-4
	Kalamar halkaları	8-10 adet		3-4
	Balık (parça)	8-10 adet		3-4
	Pavurya	8-10 adet		3-4
	Elma kızartma	5 adet		3-4
190°C	Patlıcan (dilim)	600 gr		3-4
	Et/balık kroket	5 adet		4-5

DONDURULMUŐ YIYECEK

Isı	Yiyecek tipi	Tavsiye edilen miktar	Maks. miktar	Kızartma süresi (dakika)
170°C	Tavuk (kanat)	3-4 adet		15-20
	Ufak patates kurabiyeleri	4 adet		3-4
175°C	Dondurulmuş Patates kızartması	500 gr	1000 gr	5-6/7-8
180°C	Çin börekleri	2-3 adet		10-12
	Tavuk nugget	8 adet		4-5
	Minik çerezler	6 adet		4-5
	Kalamar halkaları	8 adet		4-5
	Balık (parça)	8 adet		4-5
	Pavulya	8 adet		4-5
190°C	Et/balık kroket	4 adet		6-7

