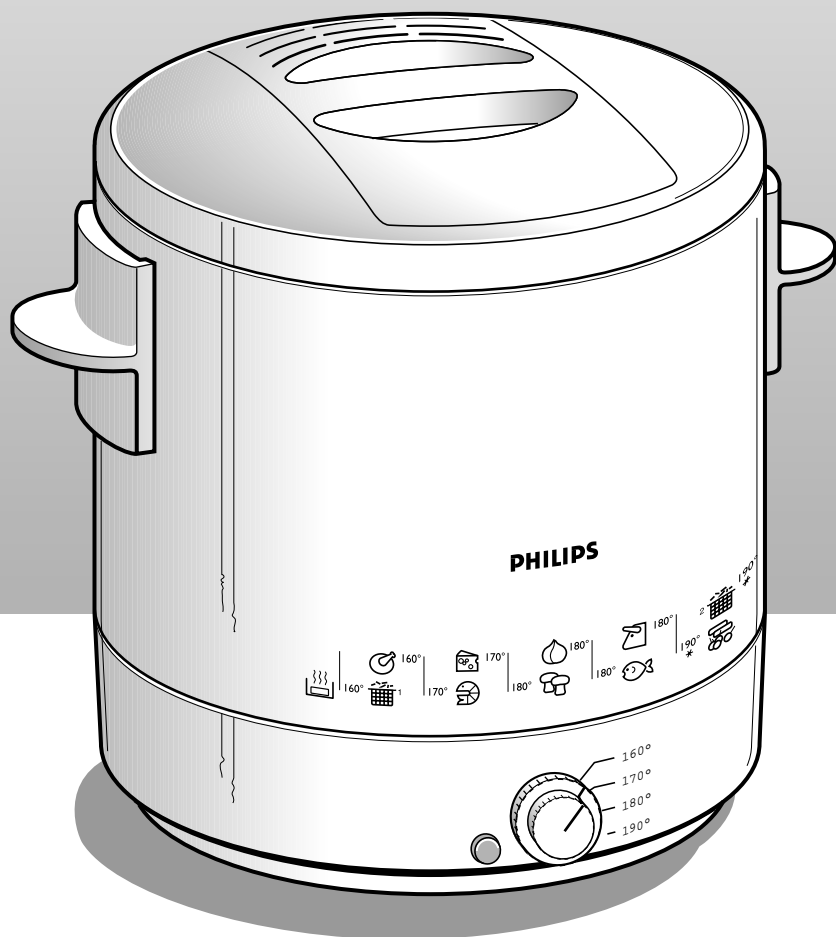


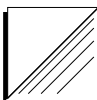
PHILIPS

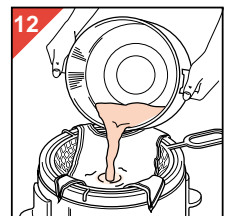
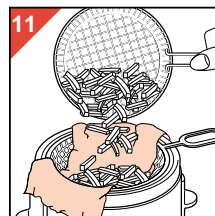
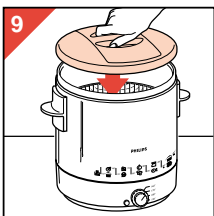
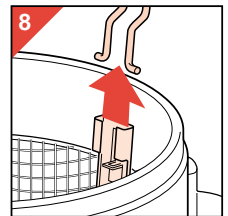
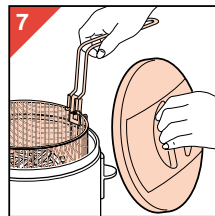
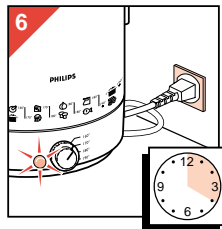
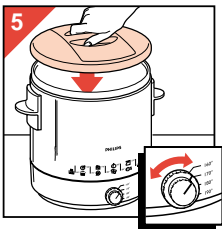
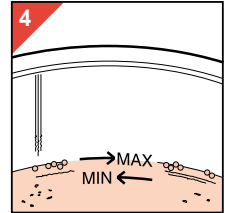
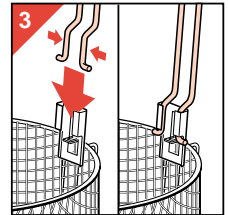
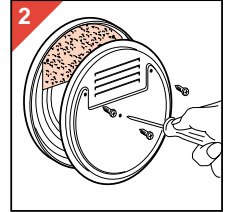
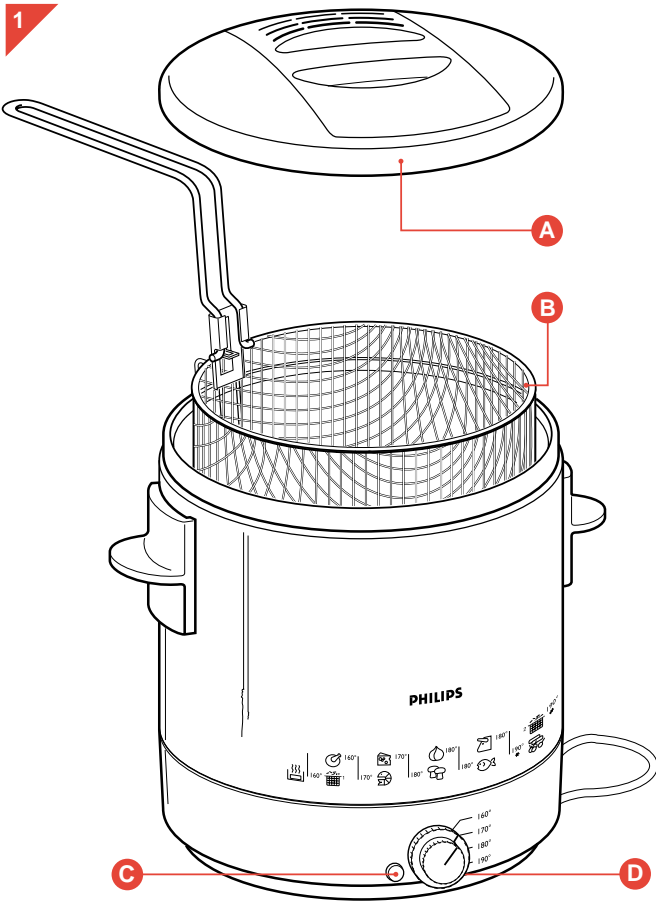
HD 4266



PHILIPS

- English** **Page 4**
• Keep page 3 open when reading these operating instructions.
- Français** **Page 8**
• Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.
- Deutsch** **Seite 12**
• Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.
- Nederlands** **Pagina 16**
• Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.
- Italiano** **Pagina 20**
• Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Español** **Página 24**
• Desplegar la página 3 al leer las instrucciones de manejo.
- Português** **Página 28**
• Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3.
- Dansk** **Side 32**
• Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.
- Norsk** **Side 36**
• Slå opp på side 3 før De leser videre.
- Svenska** **Sid 39**
• Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.
- Suomi** **Sivu 43**
• Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.





English

Important

- Read these instructions in conjunction with the illustrations (page 3) before using the appliance.
- Before plugging the appliance in, check if the voltage indicated at the bottom of the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Never immerse the deep fat fryer in water.
- Clean the various parts with a damp cloth prior to use. Ensure that they are thoroughly dry before filling the deep fat fryer with oil or fat.
- Do not switch on the deep fat frying pan until you have filled it with oil or fat. When melting fat: initially select 160 °C / 320 °F and do not select a higher temperature until the fat is completely melted. Melt the pieces of fat on the bottom of the fryer and not in the frying basket.
- Only use oils and fats which are recommended for deep fat frying. This information can be found on the packing of these oils/fats.
- Always fill with oil or fat to the level between the measure indications MIN and MAX. Before you start frying, always check if there is still sufficiently oil/fat in the fryer.
- Do not exceed the maximum quantities indicated in the table. Never fill the basket higher than up to $\frac{3}{4}$. If the basket is overfilled, hot fat/oil may flow over the fryer ridge.
- During the process hot steam comes through the filter in the lid. Keep your hands and face away from this steam.
- Keep the deep fat fryer out of the reach of children at all times especially when in use.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or sink.
- Remove the plug from the mains socket after use, so that the oil or fat can cool down. Do not move the fryer until it has cooled sufficiently.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these instructions for future reference.

General description (fig. 1)

- **A Lid with anti-smell filter.** New filters can be obtained from your dealer. Fig. 2 shows how to remove the filter from the lid.
- **B Frying basket with removable hand grip.** The hand grip can be fixed to the frying basket following fig. 3; for removing proceed in reverse way.
- **C Pilot lamp.** This lamp is on as long as the deep fat frying fat/oil is being heated.
- **D Temperature knob.**

Prior to first use

- Wash the frying basket in hot soapy water.
- Pour some hot soapy water into the fryer and wash the inner side thoroughly.
- Rinse the inside of the fryer well with clean water (using e.g. a cup). Dry well.

Deep fat frying

- Fig. 4. Fill the (dry) deep fat frying pan with oil or fat to the indication line MAX (1 litre of oil or 900 grammes of fat). Note: Never mix two different types of oil and/or fat.
- Fig. 5. Place the lid (with anti-smell filter) on the deep fat frying pan.
- Set the temperature knob to the desired position.
- Fig. 6. Insert the plug into the wall socket. The pilot lamp should now be lit.
- Heat up the deep fry oil/fat for 15-20 minutes. During heating up, the pilot lamp will be on. When the oil/fat has gained the set temperature the light will go out. While frying the pilot light will come on from time to time to indicate that the oil/fat is being heated up again to the set temperature.
- Fit the loose hand grip to the frying basket and fill the basket outside the pan. For the best result use only the recommended quantities.
- Fig. 7. Lower the filled basket carefully into the oil/fat. Use the lid to catch any oil splashes.
- Fig. 8. Remove the hand grip from the frying basket.
- Fig. 9. Put the lid on the pan.
 - Use the table for the correct frying times and temperatures.
- After frying: remove the lid and fit the hand grip to the frying basket again.
- Fig. 10. Lift the basket from the fat/oil and hook it to the rim of the fryer to let the fried food drain.

Now the oil/fat in the fryer has the opportunity to regain the set temperature (approx. 3 to 5 minutes).

- Fig. 11. Empty the fried food into a colander or strainer with fat absorbing paper (e.g. kitchen paper).
- Remove loose particles with a skimmer from the oil/fat: it would have an adverse effect on the quality of the fat/oil if they would become charred by cooking many times.
- Remove the plug from the socket after use.
- Fig. 12. Filter the oil/fat (if so desired) after cooling down sufficiently. (Please refer to "Tips".)
- Store the pan with the lid in position. This keeps dust etc. from the pan.

Table

In the table below is indicated what types of food can be prepared with the fryer and what temperature and preparation times should be chosen. The table also indicates the maximum quantity per preparation. You may deviate a little from these instructions, depending on the quantities to be prepared and on your personal taste.

| Temperature | Type of food | Max quantity per preparation | | Frying time *) (minutes) |
|-----------------|------------------------------|------------------------------|---------|--------------------------|
| | | unfrozen | frozen | |
| 160 °C (320 °F) | Chicken (fillet, drumsticks) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C (338 °F) | Cheese croquettes | 3 pcs. | 2 pcs. | 5 |
| | Shrimp fritters | 2-3 pcs. | | 2-4 |
| 180 °C (356 °F) | Apple fritters | 2-3 pcs. | | 4-5 |
| | Cheese fritters | 2-3 pcs. | | 2-4 |
| | Fish sticks/fingers | 3 pcs. | 3 pcs. | 5 |
| | Meat balls | 5-7 pcs. | | 4-5 |
| | Mussels | 5-6 pcs. | | 2½-3 |
| 190 °C (374 °F) | Ball fritters | 2-3 pcs. | | 2-4 |
| | Doughnuts | 1-2 pcs. | 1 piece | 6-8 |
| | **) French fries | 250 g | 150 g | 5 |
| | Cordon bleu | 1 pc. | | 3-4 |
| | Fish croquettes | 2-3 pcs. | 2 pcs. | 3-4 |
| | Meat croquettes | 2-3 pcs. | 2 pcs. | 3-4 |
| | Potato croquettes | 2-3 pcs. | 2 pcs. | 3-4 |
| | Sliced potato | 250 g | 150 g | 5 |
| | Wiener Schnitzel | 1 piece | | 2½-3 |

*) For frozen food the preparation times may be longer than indicated.

**) For new French fries please refer to section "French fries".

French fries

To obtain the nicest and most crispy French fries:

- Use not too new potatoes.
- Cut the potatoes first to thick slices and then to sticks. Rinse the sticks in a colander under the cold water tap: this will prevent the sticks to adhere to one another while frying. Dry the sticks using e.g. kitchen paper.
- French fries should be prepared in **two steps**:
 - **firstly at 160 °C (320 °F), during 8-10 minutes.**
 - **secondly at 190 °C (374 °F), during 2-4 minutes.**

During the second step shake the frying basket at small intervals; then the French fries will get a fine overall brown.

Deep frozen food

Food from your deep freezer or from the freezer compartment of your fridge (-16 to -18 °C or -1 to 3 °F) will cool down the oil/fat vastly when lowered into it, so that too much oil/fat may be absorbed.

- For that reason, do not put too big portions into

the fryer.

- Let the fryer regain optimum frying temperature before you prepare a portion of deep frozen food (15-20 minutes).

Set the temperature knob to the frying temperature indications on the packaging of the deep frozen food. If these indications are not given, set the knob to the highest temperature (190 °C or 374 °F).

These instructions are also valid for certain types of food which require careful preparation, such as meat croquettes.

Deep frozen French fries are pre-fried and can be fried in one step: max. 150 g at 190 °C/374 °F, for about 5 minutes.

- Deep frozen food often contains much ice. Preferably thaw the food out for half an hour before frying. Shake off as much of the ice and water as possible in the sink. Then lower the food into the oil/fat carefully, as deep frozen articles can make the hot fat/oil bubble and splash excessively.

Tips

- Use oils and/or fats which are recommended for deep fat frying, i.e. vegetable fat or oil containing polyunsaturated acids.
- Regularly replace the oil or fat. Never add fresh oil/fat to used oil/fat.
- In general the fat/oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as meat and fish). When the oil/fat is mainly used to deep fat fry potatoes and is filtered after each use, the oil/fat can be used 10-12 times. However, do not use it for over six months. Then it should be discarded responsibly.
Oil (after cooling down) can be poured into a bottle and curdled fat can be wrapped in an old paper.
Curdled fat inside the pan can be easily removed by heating it for about one minute (at 160 °C/320 °F). It will melt along the edges and no longer stick to the wall.
- Always replace all fat/oil as soon as it starts seething when heated; when it has got a rancid smell or taste; when its colour has become dark and/or when it has turned syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry, before lowering it into the hot fat/oil.
- Filter the fat/oil if required:
 - Remove the plug from the mains socket after you have finished frying. Allow the oil/fat to cool down for some time.
 - To remove minute particles, put a piece of paper tissue or a thin cotton cloth in a fine metal

strainer or in a sieve, then pour the oil/fat through this filter into a pan (fig. 12).

- Clean the fryer with paper tissue. Do not forget the inside walls.
- If you do not use the deep fat fryer frequently, you can best keep the oil in well-closed (glass) bottles; preferably in the fridge. Store fat in a well-closed (glass or stone) pot or bowl. It is not advised to keep the fat/oil in the fryer for a long time.

If the oil/fat has a taste...

Certain types of food (esp. fish) may lose some fluid while being deep fat fried. This juice might adversely affect the taste of food to be fried later in the same oil/fat. To remove (or rather to prevent) this taste heat the oil/fat to 160 °C / 320 °F. Then fry two thin slices of bread (5-6 mm, or 0.25 "). Wait until all the air bubbles have disappeared and the bread is brown all over. Then take the bread out of the fryer and discard it. Now the oil/fat has a neutral taste again.

Cleaning

Outside: wipe it clean with a damp cloth (if so required add some detergent) and/or paper tissue.

Inside: remove any particles of fat/oil which are sticking to the walls by means of a ball of tissue paper.

It is advised to clean the inside of the fryer thoroughly (e.g. when replacing the oil/fat.) Pour some hot soapy water into the fryer and wash the inside with a brush. Empty the fryer and rinse it with clean water. (Do not rinse under the tap: use e.g. a cup for this purpose.)

Always dry the inside and the outside of the fryer thoroughly after cleaning.

Guarantee and service

This product is guaranteed by Philips for a period of **one year** after the date of purchase against defects due to faulty workmanship or materials. The guarantee covers both piece parts and labour.

Service under guarantee is provided only upon presentation of reasonable evidence (e.g. completed guarantee card or purchase receipt) that the date of the claim is within the guarantee period.

The guarantee is not valid if the defect is due to

accidental damage, misuse or neglect and in case of alterations or repair carried out by unauthorised persons.

Service (during and after guarantee) is available in all countries where the product is officially distributed by Philips.

In countries where Philips do not distribute the product, the local Philips service organisation will also arrange service although there may be a delay if the required spare parts are not readily available.

In the event of difficulty please contact:

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

For United Kingdom:

(The statement above does not affect a consumer's statutory rights.)

Should service be required please apply to the dealer in the U.K. from whom the product was purchased or to a Philips Authorised Service Dealer. For the address of your nearest Authorised Service Dealer simply contact our Consumer Help Desk,
Telephone No. 081-689-2166 Ext. 8014.

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Non-rewireable mains plug (for U.K. only)

This appliance is supplied with an earthed non-rewireable 13 Ampere fused plug. The plug must never be used without the fuse cover being in place.

If a replacement fuse cover is required it must be of the same type or colour as the coloured insert around the fuse cover. Only fit a 13 Ampere BSI or ASTA BS 1362 approved replacement fuse. Always refit the fuse cover after changing the fuse.

Replacement fuse covers are available from Electrical Retailers or direct from Philips, tel. No. 081 - 689 - 2166 Ext. 8014.

Important safety information

If the supplied non-rewireable plug is not suitable for the socket outlets in your home it can be

removed and an appropriate one fitted. (See below).

Warning: The non-rewireable plug must be cut from the mains cord, the fuse removed, and the plug safely discarded to prevent further use. The removed plug can be hazardous if inserted into a live mains socket.

Fitting a Plug IMPORTANT

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BLUE - NEUTRAL
BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol \perp or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.

The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured **RED**.

The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with a letter "N" or coloured **BLACK**.

Note: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt consult a qualified electrician.

If a (BS 1363) 13 amp. plug is used this must be fitted with a 13 amp. fuse.

Important

- Lisez attentivement le mode d'emploi et examinez les illustrations (page 3) avant de mettre l'appareil en service.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sous l'appareil correspond bien à la tension électrique dans votre habitation.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau.
- Avant la première utilisation, nettoyez les différents éléments avec un chiffon humide. Séchez-les soigneusement avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.
- Ne branchez jamais la friteuse avant de l'avoir remplie d'huile ou de graisse. Si vous faites fondre de la graisse: branchez la friteuse sur 160° C et ne faites monter la température que quand la graisse aura fondu. Faites fondre les morceaux de graisse au fond de la friteuse, mais pas dans le panier.
- Utilisez uniquement des types d'huile ou de graisse convenant pour la friture. Vous trouverez cette information sur l'emballage de ces produits.
- La quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse doit toujours se situer entre les niveaux MIN et MAX. Vérifiez toujours qu'il y a suffisamment d'huile ou de graisse dans la friteuse avant de l'utiliser.
- Ne dépassez pas les quantités maximum indiquées sur le tableau. Ne remplissez jamais le panier à plus de $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Si le panier est trop plein, de l'huile ou de la graisse chaude pourrait déborder de la friteuse.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe du filtre. Eloignez vos mains et votre visage de cette vapeur.
- Pendant l'utilisation, gardez la friteuse hors de la portée des enfants (graisse brûlante!).
- Evitez aussi que le cordon électrique dépasse du bord de la table ou du plan de travail.
- Débranchez l'appareil après utilisation afin de laisser refroidir l'huile ou la graisse. Ne déplacez la friteuse qu'après refroidissement suffisant.

- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.
- Conservez ce mode d'emploi.

Description générale (Fig.1)

- A Couvercle avec filtre.** Des filtres de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur. Pour changer le filtre, procédez comme indiqué à la fig. 2.
- B Panier avec poignée amovible.** Observez la fig. 3 pour fixer la poignée sur le panier. Pour enlever la poignée, faites les opérations en sens inverse.
- C Voyant lumineux.** Il s'allume quand la graisse ou l'huile chauffe.
- D Bouton de réglage de la température.**

Avant la première utilisation

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse.
- Versez un peu d'eau chaude savonneuse dans la friteuse et lavez soigneusement les parois intérieures.
- Rincez à l'eau claire (à l'aide d'une casserole par exemple). Essuyez soigneusement.

Friture

- Fig. 4. Remplissez la friteuse (sèche) d'huile ou de graisse jusqu'au repère MAX (1 litre d'huile ou 900 grammes de graisse). N.B. Ne mélangez jamais deux sortes différentes de graisse et/ou d'huile.
- Fig. 5. Placez le couvercle (avec filtre) sur la friteuse.
- Sélectionnez la température grâce au bouton de réglage (D).
- Branchez l'appareil. Le voyant doit s'allumer.
- Laissez l'huile ou la graisse chauffer pendant environ 15-20 minutes. Le voyant lumineux est allumé pendant le chauffage. Quand l'huile ou la graisse a atteint la température sélectionnée, le voyant s'éteint. Pendant la friture, le voyant s'allume et s'éteint régulièrement pour indiquer que l'huile ou la graisse est de nouveau portée à la bonne température.
- Fixez la poignée amovible et sortez le panier de la friteuse. Remplissez-le en évitant de

dépasser les quantités indiquées dans le tableau.

- Fig. 7. Redescendez avec précaution le panier dans la friteuse. Utilisez le couvercle pour recueillir les projections d'huile éventuelles.
- Fig. 8. Enlevez la poignée du panier.
- Fig. 9. Remettez le couvercle sur la friteuse.
- Consultez le tableau qui vous indique la bonne température et la durée de cuisson.
- Après la friture: retirez le couvercle et fixez la poignée au panier.
- Fig. 10. Relevez le panier et accrochez-le au bord de la friteuse pour laisser s'égoutter l'huile. L'huile ou la graisse de la friteuse peut maintenant revenir à la température sélectionnée. Cela prend de 3 à 5 minutes.
- Fig. 11. Secouez la friture dans une passoire recouverte de papier absorbant (essuie-tout).
- Avec une écumoire, enlevez les particules d'aliments qui sont restées dans l'huile ou la graisse.
- Après utilisation, débranchez l'appareil.
- Fig. 12. Si nécessaire, filtrez l'huile ou la graisse quand elle est suffisamment refroidie (voir "Recommandations").
- Rangez la friteuse après avoir remis le couvercle. Vous éviterez ainsi que des poussières entrent dans la cuve.

Tableau

Le tableau suivant indique ce que vous pouvez préparer dans la friteuse ainsi que les températures et les temps de cuisson à observer. Les valeurs sont les quantités maximales par préparation. Vous pouvez, bien entendu, adapter les quantités à vos goûts personnels.

Pommes de terre frites

Pour réussir de belles frites bien croustillantes:

- Employez de préférence des pommes de terre qui ne sont pas trop nouvelles.
- Coupez les pommes de terre en tranches épaisses, puis en bâtonnets. Versez-les dans une passoire et rincez-les à l'eau froide: ainsi elles ne se colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson. Séchez-les ensuite (avec du papier essuie-tout).
- Faites cuire les frites **en deux tournées de cuisson**:
 - la première à 160 °C (8 à 10 minutes)
 - la seconde à 190 °C (2-4 minutes).
 Secouez le panier régulièrement au cours de la seconde cuisson pour que les frites brunissent uniformément.

| Température | Aliments | Quantité max. par préparation | | Temps de cuisson (minutes) *) |
|-------------|--|--|--------------------------------------|--|
| | | dégelé | congelé | |
| 160 °C | Poulet (blancs, cuisses) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Beignets au fromage Beignets de crevettes | 3 pcs. 2-3 pcs. | 2 pcs. | 5 2-4 |
| 180 °C | Beignets aux pommes Croquettes au fromage Bâtonnets de poisson Boulettes de viande Moules | 2-3 pcs. 2-3 pcs. 3 pcs. 5-7 pcs. 5-6 pcs. | 3 pcs. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Beignets Pets de nonne Pommes frites **) Cordon bleu Croquettes de poisson Croquettes de viande Croquettes de pommes de terre Chips Escalope panée | 2-3 pcs. 1-2 pcs. 250 g 1 pc. 2-3 pcs. 2-3 pcs. 2-3 pcs. 250 g 1 pièce | 1 pièce 150 g 2 pcs. 2 pcs. | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Pour les aliments congelés, le temps de cuisson peut être plus long.

**) Pour les frites fraîches, voir le chapitre "pommes de terre frites".

Aliments surgelés

Les aliments qui sortent du congélateur ou du compartiment freezer de votre réfrigérateur (-16 à -18 °C) refroidissent fortement la graisse ou l'huile dans laquelle vous les plongez et absorbent ainsi trop d'huile ou de graisse.

- Pour cette raison, ne mettez pas de trop grosses quantités à la fois dans la friteuse.
- Laissez la friteuse atteindre la bonne température (environ 15 à 20 minutes) avant d'y plonger les aliments congelés. **Pour cela, placez le bouton de température sur la position indiquée sur l'emballage du produit surgelé.** A défaut, choisissez la plus haute température (190 °C).

Ces recommandations sont aussi valables pour certains mets qui doivent être préparés avec précaution, tels que les croquettes de viande. Les fritures surgelées sont pré-cuites et peuvent être cuites en une seule fois: max. 150 g à 190 °C pendant 5 minutes environ.

Les aliments surgelés contiennent souvent beaucoup de glace. Il est préférable de les laisser décongeler une demi-heure avant de les frire. Secouez-les au-dessus de l'évier pour les débarrasser autant que possible de l'excédent d'eau et de glace.

Plongez doucement le panier et son contenu dans la friteuse car les surgelés font bouillonner la graisse chaude qui risquerait de déborder.

Recommandations

- Employez de préférence de la graisse végétale ou de l'huile végétale contenant des acides gras insaturés.
- Renouvelez régulièrement la totalité de l'huile ou de la graisse. Ne rajoutez jamais d'huile ou de graisse fraîche dans la friture usagée.
- En général, l'huile et la graisse se dégradent plus vite quand on y fait frire des aliments riches en protéines (comme viande et poisson). Si vous utilisez principalement votre friteuse pour les pommes de terre et que vous la filtrez après chaque utilisation, elle pourra servir 10 à 12 fois. Cependant, ne la gardez pas plus de 6 mois. Il faut alors la jeter de la façon suivante: vous placez l'huile (refroidie) dans une bouteille et la graisse (figée) dans un journal. Pour vous débarrasser de la graisse figée dans la friteuse, faites chauffer la friteuse pendant environ une minute à 160 °C pour que la graisse fonde et n'adhère plus sur les bords.
- En tous cas, remplacez la totalité de la graisse ou de l'huile lorsque celle-ci se met à grésiller en chauffant, qu'elle dégage une forte odeur,

qu'elle prend un goût prononcé, qu'elle fonce et/ou qu'elle devient sirupeuse.

- Veillez à ce que les aliments soient aussi secs que possible quand vous les plongez dans la friture chaude.
- Filtrez toujours l'huile ou la graisse après utilisation:
 - Débranchez la friteuse. Laissez refroidir l'huile ou la graisse.
 - Placez du papier absorbant ou un chiffon propre et mince dans un tamis. Versez l'huile ou la graisse à travers le tamis dans une casserole (fig. 12).
 - Essuyez la friteuse (extérieur et intérieur) avec un papier absorbant.
- Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il est préférable de conserver l'huile dans une bouteille de verre bien fermée que vous placerez dans le réfrigérateur. La graisse doit être conservée de préférence dans un pot ou un bocal fermé (en verre ou en grès). Ne conservez donc pas trop longtemps l'huile ou la graisse dans la friteuse.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment le poisson, peuvent perdre un peu de leur jus pendant la cuisson et dénaturer ainsi le goût et l'odeur des aliments qui seront frits ultérieurement.

Pour remédier à cet inconvénient (ou l'éviter), chauffez d'abord l'huile ou la graisse à 160 °C, puis mettez deux fines tranches de pain (de 5 à 6 mm d'épaisseur) dans la friteuse. Attendez qu'il n'y ait plus de petites bulles d'air et que le pain brunisse. Retirez-le alors de la friteuse et jetez-le. La graisse ou l'huile a de nouveau un goût neutre.

Nettoyage

- **Extérieur de la friteuse:** Utilisez un chiffon légèrement humide (éventuellement avec un détergent pour vaisselle) et/ou du papier essuie-tout.
- **Intérieur de la friteuse:** Avec un tampon de papier absorbant, éliminez les particules de graisse ou d'huile qui collent encore à la cuve. De temps en temps (lors du changement d'huile ou de graisse), versez de l'eau chaude savonneuse dans la cuve et nettoyez-la avec une brosse à vaisselle. Videz la cuve et rincez-la (ne mettez pas l'appareil sous le robinet, versez de l'eau dans la cuve à l'aide d'une casserole par exemple).
- Après le nettoyage, séchez bien l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.

Garantie et service

Philips Appareils Domestiques garantit le fonctionnement de ses appareils conformément aux prescriptions de leur mode d'emploi. En cas de défaillance de l'appareil, Philips assure gratuitement, à travers son réseau de réparateurs agréés (liste dans le minitel 3615 Philips), sa réparation pendant **un an**, à compter de la date de vente. Le service est effectué sous garantie uniquement sur présentation d'un justificatif (par ex. carte de garantie dûment complétée ou facture d'achat) et la date d'intervention doit se situer dans la période de garantie. La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, à un mauvais usage ou une négligence et en cas de modifications ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées. En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts. Les frais de port retour des interventions effectuées par le réseau de Réparateurs Indépendants Agréés Philips A.D sont pris en charge par Philips A.D sur présentation des justificatifs correspondants. Philips assure la garantie et le service après-vente dans tous les pays dans lesquels le produit est officiellement vendu et distribué. Dans les pays où Philips ne distribue pas le produit, l'organisation locale pourra effectuer le service bien qu'il y ait un délai si les pièces ne sont pas immédiatement disponibles.

En cas de difficulté, contactez:
Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225, 9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Le consommateur bénéficie en tout état de cause des conditions des articles 1641 et suivants du code civil relatifs à la garantie légale.

(Pour la France)

Pour tous renseignements complémentaires, nous vous conseillons de vous adresser à:
SERVICE SA
Service CONSOMMATEURS PHILIPS
APPAREILS DOMESTIQUES
Rue des Vieilles Vignes - B.P 49
Croissy-Beaubourg
77423 Marne-la-Vallée Cedex 2
Tel. (1) 64.80.54.54

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire antiparasitage 87/308/CEE.

Deutsch

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen (Seite 3) an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
- Reinigen Sie die verschiedenen Teile vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem es mit Öl oder Fett gefüllt worden ist.
Wenn Sie Fett einfüllen: Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb. Stellen Sie den Temperaturregler auf 160 °C. Erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn alles Fett geschmolzen ist. Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb.
- Verwenden Sie nur Öle und Fette, die zum Fritieren geeignet sind. Eine entsprechende Information ist auf den Verpackungen der Öle und Fette zu finden.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Öles bzw. des Fettes zwischen den Markierungen MIN und MAX steht.
- Achten Sie vor dem Fritieren immer darauf, daß noch genügend Fett/Öl in der Friteuse ist.
- Überschreiten Sie nie die Höchstmengen, die in der Tabelle aufgeführt sind. Füllen Sie den Fritierkorb nicht mehr als auf Dreiviertel seiner Höhe. Geben Sie mehr hinein, kann das Fett/Öl überlaufen.
- Während des Fritierens kommt heißer Dampf durch den Filter. Kommen Sie nicht mit Gesicht oder Händen in seine Nähe!
- Halten Sie das Gerät mit heißem Fett jederzeit von Kindern fern.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Standfläche hängen, damit das Gerät nicht hinabgezogen werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Fett/Öl abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Fett/Öl noch heiß ist!
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß es durch eine von Philips autorisierte Werkstätte ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel mit **Dunstfilter**. Ersatzfilter sind bei Ihrem Händler erhältlich. Abb. 2 zeigt, wie die Filter aus dem Deckel entnommen werden können.
- B** **Fritierkorb mit abnehmbaren Griff**. Der Griff kann, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritierkorb angebracht werden. Zum Abnehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- C** **Kontrollampe**. Leuchtet auf, solange Fett/Öl aufgeheizt wird.
- D** **Temperaturregler**

Vorbereitung zum Gebrauch

- Spülen Sie den Fritierkorb in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- Gießen Sie etwas von diesem Wasser in die Friteuse und reinigen Sie sorgfältig die Innenseiten.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät dazu nicht unter den Wasserhahn, sondern verwenden Sie ein Gefäß.
- Trocknen Sie gut ab.

Fritieren

- Abb. 4: Füllen Sie die trockene Friteuse mit Öl oder Fett bis zur Markierung MAX (= 1 Liter Öl oder 900 g Fett).
Wichtig: Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett und/oder Öl.
- Abb. 5: Setzen Sie den Deckel (mit dem Dunstfilter) auf die Friteuse.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die

- erforderliche Temperatur.
- Abb. 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach ca. 10 bis 15 Minuten, nachdem die Kontrolllampe mehrmals an- und ausgegangen ist, hat das Fett/Öl die richtige Temperatur erreicht, und die Kontrolllampe erlischt. Während des Fritierens leuchtet die Kontrolllampe immer dann auf, wenn das Fett/Öl nachgeheizt wird.
- Befestigen Sie den Griff am Fritierkorb und füllen Sie ihn außerhalb der Friteuse. Je weniger Sie fritieren, um so besser das Ergebnis.
- Abb. 7: Setzen Sie den Fritierkorb vorsichtig in die Friteuse. Benutzen Sie den Deckel, um Spritzer aufzufangen.
- Abb. 8: Nehmen Sie den Griff vom Fritierkorb ab.
- Abb. 9: Setzen Sie den Deckel auf die Friteuse.
- Entnehmen Sie die angemessene Fritierzeit der Tabelle.
- Nach Ablauf dieser Zeit befestigen Sie den Griff wieder am Fritierkorb.
- Abb. 10: Nehmen Sie den Fritierkorb aus der Friteuse, haken Sie ihn am Rand der Friteuse ein, und lassen Sie das Fritiergut abtropfen.

- Jetzt hat das Fett/Öl Zeit, im Laufe von 3 bis 5 Minuten wieder die eingestellte Temperatur zu erreichen.
- Abb. 11: Legen Sie ein Küchensieb mit fettaufsaugendem Papier aus und schütten Sie das Fritiergut hinein.
- Schöpfen Sie Reste des Fritierguts mit einem Schaumlöffel vom Fett/Öl ab.
- Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose.
- Abb. 12: Filtern Sie bei Bedarf das Fett/Öl, nachdem es genügend abgekühlt hat (Vgl. den Abschnitt "Hinweise").
- Bewahren Sie die Friteuse mit aufgesetztem Deckel auf, damit keine Verunreinigungen hineingeraten.

Tabelle

Die folgende Tabelle zeigt, welche Speisen mit der Friteuse in einem Arbeitsgang zubereitet werden können, bei welcher Temperatur und wie lange zu fritieren ist. Außerdem wird die Höchstmenge angegeben. Sie können, je nach der eingefüllten Menge und dem persönlichen Geschmack, etwas von den Angaben abweichen.

| Temperatur | Art der Speise | Höchstmenge | | Fritierzeit *) (in Minuten) |
|------------|--|--|-----------------|--|
| | | frisch | gefroren | |
| 160 °C | Huhn, Hähnchen (Filet, Keule) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Käse-Kroketten Shrimp-Beignet | 3 Stk. 2-3 Stk. | 2 Stk. | 5 2-4 |
| 180 °C | Apfel-Beignet Käse-Beignet Fisch-Stäbchen Fleischnäpfchen Muscheln | 2-3 Stk. 2-3 Stk. 3 Stk. 5-7 Stk. 5-6 Stk. | 3 Stk. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Frikadellen Krapfen Pommes frites **) Cordon bleu Fisch-Kroketten Fleisch-Kroketten Kartoffel-Kroketten Kartoffel-Chips Wiener Schnitzel | 2-3 Stk. 1-2 Stk. 250 g 1 Stk. 2-3 Stk. 2-3 Stk. 2-3 Stk. 250 g 1 Stk. | 1 Stk. 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Die Zubereitungszeit für tiefgefrorene Speisen kann höher sein, als in der Tabelle angegeben.
**) Zu Pommes frites aus frischen Kartoffeln vgl. den folgenden Abschnitt "Pommes frites".

Pommes frites

So erhalten Sie die schönsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie keine neuen Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinanderkleben. Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen, z.B. mit Haushaltspapier.
- Pommes frites werden in **zwei Stufen** zubereitet:
 - **zunächst 8 bis 10 Minuten bei 160 °C,**
 - **danach 2 bis 4 Minuten bei 190 °C.**Schütteln Sie den Fritierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen, dann werden die Pommes frites rundherum goldbraun.

Tiefkühlkost

Speisen aus einem Tiefkühlgerät oder Tiefkühlfach (-16/-18 °C) kühlen beim Eintauchen das heiße Fett/Öl stark ab, so daß zu viel Fett/Öl absorbiert werden kann.

- Geben Sie darum niemals größere Portionen in die Friteuse.
- Heizen Sie die Friteuse 15 bis 20 Minuten auf die erforderliche Temperatur auf, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost fritieren. Stellen Sie den Temperaturregler auf den Wert, der auf der Packung angegeben ist. Fehlt ein solcher Hinweis, so setzen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position (190 °C). Diese Hinweise gelten auch für andere Speisen, die eine präzise Zubereitung verlangen, z.B. für Fleisch-Kroketten.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorfritiert und max. 150 g können in 5 Minuten bei 190 °C in einem Arbeitsgang zubereitet werden.
- Tiefkühlkost enthält oft zu viel Eis. Entfernen Sie über einem Spülbecken davon so viel wie möglich, und lassen Sie den Rest über einem Spülbecken abtauen. Senken Sie dann das Fritiergut langsam in das Fett/Öl, damit sich keine Blasen und Spritzer bilden.

Hinweise

- Verwenden Sie Fett/Öl, das zum Fritieren geeignet ist, d.h. Pflanzenöl oder -fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

- Wechseln Sie das Fett/Öl regelmäßig. Setzen Sie niemals frisches Fett/Öl dem gebrauchten zu.
- Im allgemeinen wird das Fett/Öl ziemlich schnell unbrauchbar, wenn eiweißhaltige Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) fritiert werden. Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden. Wechseln Sie es aber nach spätestens sechs Monaten. Geben Sie Ihr gebrauchtes Fett/Öl nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei den offiziellen örtlichen Sammelstellen für Problemstoffe ab. Abgekühltes Öl können Sie in einer Flasche aufbewahren, erstarrtes Fett in seiner alten Verpackung. Erstarrtes Fett kann leicht aus dem Gerät entfernt werden, wenn es für ca. eine Minute bei 160 °C erwärmt wird; es schmilzt dann an den Rändern und klebt nicht mehr an den Wänden.
- Wechseln Sie das Öl bzw. Fett auf jeden Fall aus, wenn es beim Aufheizen schäumt, wenn es einen Stich angenommen hat, ranzig ist oder dunkel und/oder dickflüssig geworden ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die Speisen trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl bzw. Fett geben.
- Filtern Sie das Fett/Öl bei Bedarf:
 - Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Fett/Öl abkühlen.
 - Um kleinere Fritierreste zu entfernen, legen Sie etwas Haushaltspapier oder ein feines Baumwollgewebe in ein Haushaltssieb und gießen das Fett/Öl dahindurch in die Friteuse zurück (Abb. 12).
- Reinigen Sie die Friteuse mit Haushaltspapier, auch die Innenwände.
- Wenn Sie die Friteuse nur gelegentlich verwenden, so verwahren Sie das Öl am besten in einem (Glas-)Gefäß, möglichst im Kühlschrank, und Fett in einem gut verschlossenen Gefäß aus Glas oder Steingut. Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.

Wenn das Fett/Öl einen Beigeschmack hat ...

Bestimmte Speisen (besonders Fisch) können beim Fritieren etwas Flüssigkeit abgeben, was sich nachteilig auf den Geschmack der Speisen auswirkt, die später in dem selben Fett/Öl fritiert werden.

Um diesen Beigeschmack zu beseitigen oder ihn, besser noch zu vermeiden, erhitzen Sie das Fett/Öl auf 160 °C und geben dann zwei Scheiben Brot von ca. 5 bis 6 mm Dicke hinein. Wenn keine Luftblasen mehr aufsteigen und das Brot rundherum braun ist, nehmen Sie es aus der Friteuse und werfen es fort.
Das Fett/Öl hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

Reinigung

- **Außen:** Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder mit Haushaltspapier ab. Sie können dem Wasser etwas Spülmittel zufügen.
- **Innen:** Entfernen Sie mit Haushaltspapier alle Fett- bzw. Ölreste von den Innenwänden der Friteuse.
Von Zeit zu Zeit, besonders beim Wechsel von Fett/Öl muß die Friteuse gereinigt werden. Gießen Sie in die Friteuse ein wenig heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben, und reinigen Sie sie mit einer Spülbürste. Leeren Sie die Friteuse, und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser, sondern verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Tasse.
Achten Sie darauf, daß kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Trocknen Sie die Innen- und Außenwände nach der Reinigung immer sorgfältig ab.

Garantie

Philips übernimmt für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer **eines Jahres** ab Verkaufsdatum. Diese Garantie gilt für Material- und Fabrikationsfehler und schließt sowohl die Ersatzteile wie die Arbeitsleistung ein. Die Garantieleistung setzt voraus, daß ein ausreichender Beleg, z.B. die ausgefüllte Garantiekarte oder eine ordentliche Kaufquittung, vorgelegt wird und der Garantieanspruch innerhalb der Garantiefrist erhoben wird. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde oder unbefugte Eingriffe vorgenommen wurden. Der Service während und nach der Garantiezeit ist in allen Ländern verfügbar, in denen das gekaufte Philips-Produkt offiziell vertrieben wird. In den Ländern, in denen Philips dieses Produkt nicht vertreibt, übernimmt die örtliche Philips-Organisation trotzdem den Service; jedoch ist dann ein Zeitverzug möglich, wenn die erforderlichen Ersatzteile nicht sofort verfügbar sind.

In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an:

(für Deutschland)

-ARRIVO-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Essener Straße 91, 22419 Hamburg

oder

-ARRIVO Berlin-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Allee der Kosmonauten 35, 12681 Berlin-Marzahn

oder an

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department
PO Box 225,
9700 AE Groningen
The Netherlands
Fax: +31.50.138016

Dieses Produkt entspricht den Funkentstör-
vorschriften der Richtlinie des Rates 87/308/EWG.

Nederlands

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties (pag. 3) voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de spanning die op de onderzijde van het apparaat staat aangegeven, dezelfde is als de netspanning in uw woning.
- Dompel de frituurpan nooit in water.
- Maak voor het eerste gebruik de verschillende onderdelen met een vochtige doek schoon. Zorg dat ze goed droog zijn voordat u de frituurpan met olie of vet vult.
- Schakel de frituurpan pas in nadat u hem met olie of vet hebt gevuld. Als u vet smelt: schakel de friteuse in op 160 °C en kies pas een hogere temperatuur wanneer al het vet is gesmolten. Smelt de stukken vet op de bodem van de pan: niet in het frituurmandje.
- Gebruik uitsluitend soorten olie en vet die geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van die producten vinden.
- Vul de pan met olie of vet altijd tot een niveau tussen de maataanduidingen MIN en MAX. Controleer altijd of er nog voldoende olie/vet in de pan is, voordat u gaat frituren.
- Overschrijd niet de in de tabel aangegeven maximum hoeveelheden. Vul het mandje nooit hoger dan tot $\frac{3}{4}$. Als u te veel voedsel in het mandje doet, kan heet vet/olie over de rand van de friteuse komen.
- Tijdens het frituren komt er hete stoom door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van deze stoom.
- Houd bij het gebruik de frituurpan buiten bereik van kinderen (heet vet!).
- Laat daarom het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact waardoor de olie of het vet kan afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.

- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel met reukfilter.** Nieuwe reukfilters zijn bij uw leverancier verkrijgbaar. Fig. 2 geeft aan hoe u het reukfilter uit het deksel haalt.
- B Frituurmand met afneembare handgreep.** Maak de afneembare handgreep volgens fig. 3 vast aan het mandje; losmaken gaat in omgekeerde volgorde.
- C Controlelampje.** Dit brandt wanneer het frituurvet/de olie wordt opgewarmd.
- D Temperatuurknop.**

Voor het eerste gebruik

- Was het mandje af in heet sop.
- Doe wat sop in de frituurpan en was de binnenkant van de pan daarmee goed af.
- Spoel na met schoon water. (Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een kopje.) Droog goed af.

Frituren

- Fig. 4. Vul de (droge) frituurpan met olie of vet tot de indicatiestreek MAX. (1 liter olie of 900 gram vet).
N.B.: Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.
- Fig. 5. Zet het deksel (met reukfilter) op de frituurpan.
- Stel de temperatuurknop op de gewenste stand.
- Fig. 6. Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje moet nu gaan branden.
- Warm de olie/het vet 15 à 20 minuten op. Tijdens het opwarmen brandt het controlelampje. Als de olie/het vet op de ingestelde temperatuur is gekomen, gaat het lampje uit. Tijdens het frituren zal het nu en dan gaan branden, om aan te geven dat de olie/het vet weer op de ingestelde temperatuur wordt gebracht.
- Bevestig de losse handgreep aan het frituurmandje en vul dit buiten de frituurpan.

Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden voor het beste resultaat.

- Fig. 7. Laat het gevulde mandje voorzichtig in de olie/het vet zakken. Gebruik het deksel om eventuele spatten op te vangen.
- Fig. 8. Neem de handgreep van het mandje.
- Fig. 9. Zet het deksel op de pan.
- Raadpleeg de tabel voor de juiste frituurtijden en temperaturen.
- Na het frituren: neem het deksel af en bevestig de handgreep weer aan het mandje.
- Fig. 10. Til het mandje uit de olie/het vet en haak het aan de rand van de friteuse om het gefrituurde voedsel even te laten uitlekken. Nu heeft de olie/het vet in de friteuse de gelegenheid weer op de ingestelde temperatuur te komen. Dat duurt 3 tot 5 minuten.
- Fig. 11. Schud het gefrituurde voedsel in een vergiet of zeef met papier dat vet opneemt (bijv. keukenpapier).
- Schep losse voedseldeeltjes met een schuimspaan uit de olie/het vet.
- Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Fig. 12. Filtreer (desgewenst) de olie/het vet nadat het voldoende is afgekoeld. (Zie "Tips".)
- Zet de pan met het deksel erop weg. Zo houdt u de pan vrij van stof.

Tabel

In de onderstaande tabel wordt aangegeven wat u in één bakbeurt met de frituurpan zoal kunt bereiden en welke temperatuur en bereidingstijd u daarvoor kiest. U kunt enigszins van de gegeven aanwijzingen afwijken, in verband met de te bereiden hoeveelheid en uw smaak.

Patates Frites

Op deze manier maakt u de lekkerste, mooiste en meest krokante patates frites:

- Gebruik bij voorkeur niet al te nieuwe aardappelen.
- Snijd de aardappelen in dikke plakken. Snijd deze in repen. Spoel deze in een vergiet af onder de koude kraan: dan zullen ze tijdens het bakken niet tegen elkaar plakken. Droog de reepjes vervolgens af (bij voorbeeld met keukenpapier).
- Bak de frites in **twee bakbeurten**:
 - **de eerste op 160 °C (8-10 minuten)**
 - **de tweede op 190 °C (2-4 minuten)**.
 Schud het mandje met kleine tussenpozen gedurende de tweede bakbeurt; dan worden de frites gelijkmatig bruin.

| Temperatuur | Soort voedsel | max. hoeveelheid per keer | | Baktijd *) (minuten) |
|-------------|--|--|----------------|---|
| | | normaal | diepvries | |
| 160 °C | Kip (filet, drumsticks) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Kaaskroketten Garnalenbeignets | 3 st. 2-3 st. | 2 st. | 5 2-4 |
| 180 °C | Appelbeignets Kaasbeignets Vissticks/-filet Gehaktballetjes Mosselen | 2-3 st. 2-3 st. 3 st. 5-7 st. 5-6 st. | 3 st. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Berliner bollen Doughnuts (Donuts) **) Patates frites Cordon bleu Viskroketten Vleeskroketten Aardappelkroketten Aardappelschijfjes Wiener Schnitzel Bitterballen | 2-3 st. 1-2 st. 250 g 1 st. 2-3 st. 2-3 st. 2-3 st. 250 g 1 st. 5 st. | 1 st. 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 5 |

*) Voor bevroren voedsel kunnen de bereidingstijden wat langer zijn.

**) Zie voor het frituren van verse frites het hoofdstuk "Patates Frites".

Diepvriesvoedsel

Etenswaren uit de diepvriezer of uit het vriesvak van uw koelkast (-16 à -18 °C) koelen de olie/het vet sterk af als u ze erin dompelt, zodat te veel olie/vet wordt geabsorbeerd.

- Doe daarom niet te grote porties in de pan.
- Laat de frituurpan, voordat u het diepvriesvoedsel erin doet, 15 à 20 minuten op temperatuur komen. **Stel daartoe de temperatuurknop in op de stand die op de verpakking van het diepvriesvoedsel wordt aangegeven.** Als deze aanwijzingen ontbreken, kies dan de hoogste temperatuur (190 °C). Deze aanwijzingen gelden ook voor sommige gerechten die voorzichtig bereid moeten worden, zoals vleeskroketten. Diepvriesfrites zijn vóórgebakken en kunnen dus in één beurt gebakken worden: max. 150 g op 190 °C gedurende ca. 5 minuten.
- Voedsel uit de diepvries bevat vaak veel ijs. Laat het bij voorkeur vóór het frituren een half uur ontdooien. Schud boven de gootsteen zoveel mogelijk ijs en water van de etenswaren af. Laat het voedsel behoedzaam in de olie/het vet zakken: bevroren voedsel kan het hete vet/olie hevig doen opborrelen.

Tips

- Gebruik bij voorkeur plantaardig vet of olie die onverzadigde vetzuren bevat.
- Ververs de olie of het vet regelmatig. Voeg geen verse olie/vet toe aan gebruikte.
- In het algemeen bederft olie en vet snel wanneer u eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt. Wanneer u de olie/het vet meestal gebruikt om aardappels te frituren en het telkens na gebruik filtreert, is de olie/het vet zo'n tien tot twaalf keer te gebruiken. Gebruik het echter niet langer dan ca. 6 maanden. Gooi het daarna op verantwoorde wijze weg. Olie (afgekoeld) doet u in een fles en vet (gestold) in een krant. Gestold vet verwijdert u heel eenvoudig uit de pan door het ca. 1 minuut te verwarmen (op 160 °C). Het is dan langs de randen gesmolten en los van de pan geraakt.
- Vervang in elk geval alle vet of olie wanneer de olie of het vet gaat bruisen bij het verhitten, sterk van reuk en/of smaak, donker van kleur en/of stroperig is geworden.
- Zorg ervoor dat de etenswaren zoveel mogelijk droog zijn, wanneer u ze in de hete olie/vet dompelt.
- Filtreer het vet/de olie telkens na gebruik:
 - Haal na het frituren de stekker uit het

stopcontact. Laat de olie/het vet enige tijd afkoelen.

- Leg een stuk keukenpapier of een dunne katoenen lap in een fijne zeef. Giet de olie/het vet hier doorheen in een pan (fig. 12).

- Veeg de frituurpan (ook aan de binnenzijde!) schoon met keukenpapier.

- Als u de frituurpan niet regelmatig gebruikt, kunt u de olie het best in goed afgesloten (glazen) flessen bewaren; bij voorkeur in de koelkast. Bewaar vet liefst in een afgesloten (glazen of stenen) pot of kom. Bewaar de olie/het vet dus bij voorkeur niet langdurig in de frituurpan.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren (m.n. vis) kunnen tijdens het bakken wat vocht verliezen en daardoor de geur en smaak van later te bereiden gerechten aantasten.

Om dit te verhelpen (of te voorkomen) kunt u de olie/het vet verwarmen tot 160 °C. Dan doet u twee dunne sneetjes brood (5 à 6 mm) in de frituurpan.

Wacht totdat er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en het brood bruin gebakken is. Haal dan het brood uit de pan en gooi het weg.

Het vet/de olie is dan weer neutraal van smaak.

Schoonmaken

Buitenzijde: afnemen met een wat vochtige doek (eventueel met afwasmiddel) en/of keukenpapier.

Binnenzijde: met een prop keukenpapier de eventueel nog vastklevende deeltjes vet/olie verwijderen.

Giet (bijvoorbeeld wanneer u de olie/het vet ververst) wat heet sop in de pan en was de binnenzijde af met de afwaskwast.

Giet de pan leeg en spoel deze na. (Niet onder de kraan: gebruik hiervoor een beker o.i.d.!)

Droog na het schoonmaken van de frituurpan altijd de binnen- en buitenzijde zorgvuldig af.

Garantie en service

Dit produkt wordt door Philips gedurende **één jaar** na de datum van aankoop gegarandeerd tegen gebreken als gevolg van materiaal- en fabricagefouten. De garantie omvat zowel onderdelen als arbeidsloon.

Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (bijvoorbeeld door middel van een ingevulde

garantiekkaart of aankoopbon) dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.

De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing, of indien er ingrepen aan zijn verricht of reparatie is uitgevoerd door daartoe niet bevoegde personen.

Service (tijdens en na de garantieperiode) kan worden verkregen in alle landen waar het produkt officieel door Philips wordt gedistribueerd.

Ook in landen waar het produkt niet door Philips wordt gedistribueerd, zal de plaatselijke Philips organisatie service verlenen. Er zal echter enige vertraging kunnen optreden wanneer de juiste reserve-onderdelen niet direct beschikbaar zijn. In geval van moeilijkheden verzoeken wij u contact op te nemen met:

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.,
Service Afdeling,
Postbus 225,
9700 AE Groningen,
Nederland.
Fax: 050.138016.

Dit produkt is gefabriceerd in overeenstemming met de radiostoringsvoorschriften van de geldende EEG-Richtlijn.

Importante

- Leggete queste istruzioni e osservate le figure (pag. 3 e segg.) con attenzione prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio verificate che la tensione indicata nella parte inferiore della friggitrice corrisponda a quella della rete locale.
- Non immergetela mai in acqua.
- Pulite le parti della friggitrice con un panno umido prima dell'uso. Assicuratevi che la friggitrice sia completamente asciutta prima di riempirla con olio o grasso.
- Accendete la friggitrice solo dopo averla riempita d'olio o di grasso. Per sciogliere il grasso: selezionate all'inizio la temperatura di 160 °C e alzate la soltanto quando il grasso sarà completamente sciolto. I pezzi di grasso devono sciogliersi sul fondo della friggitrice e non nel cestello.
- Usate soltanto olii e grassi adatti alla friggitrice. Leggete a tale scopo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso ad un livello compreso fra le indicazioni MIN e MAX. Prima di iniziare a friggere, controllare sempre la quantità d'olio contenuta nella friggitrice.
- Non superate le quantità massime indicate nella tabella. Non riempite mai il cestello oltre i $\frac{3}{4}$. Nel caso il cestello fosse troppo pieno, l'olio bollente potrebbe schizzare fuori dalla friggitrice.
- Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce dal filtro posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso.
- Tenete la friggitrice fuori dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il lavandino o il tavolo.
- Dopo l'uso togliete sempre la spina dalla presa di corrente, in modo da permettere il raffreddamento dell'olio o del grasso. Non toccate la friggitrice quando è ancora calda, potreste scottarvi.

- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.

Descrizione (Fig. 1)

- A Coperchio con filtro anti-odore.** I filtri possono essere acquistati presso i rivenditori locali. La Fig. 2 mostra come togliere il filtro dal coperchio.
- B Cestello di friggitura con maniglia asportabile.** La maniglia può essere fissata al cestello come indicato nella Fig. 3. Per togliere, procedere al contrario.
- C Spia.** La spia rimane accesa mentre si riscaldano l'olio/grasso.
- D Manopola termostato.**

Prima di usare la friggitrice per la prima volta

- Lavate il cestello con acqua calda saponata.
- Versate dell'acqua calda saponata nella friggitrice e lavate accuratamente l'interno.
- Risciacquate l'interno dell'apparecchio con acqua pulita (potete utilizzare una tazza). Asciugate con cura.

La friggitura

- Fig. 4. Riempite la friggitrice asciutta con olio o grasso, fino al livello MAX (1 l di olio o 900 g di grasso).
Nota: Non mescolate mai due tipi diversi di olio e/o grasso.
- Fig. 5. Mettete il coperchio (con filtro anti-odore) sulla friggitrice.
- Selezionate la temperatura desiderata.
- Fig. 6. Inserite la spina nella presa di corrente. Si accenderà la spia.
- Fate scaldare la friggitrice per 10-15 minuti. Durante questa fase, la spia sarà accesa e si spegnerà solo quando l'olio/grasso avrà raggiunto la temperatura selezionata. Durante la friggitura la spia potrà riaccendersi ogni tanto per indicare che l'olio/grasso sta per raggiungere nuovamente la temperatura desiderata.
- Agganciate la maniglia al cestello e riempitelo prima di immergerlo nella friggitrice. Per

- ottenere un miglior risultato, non superate le quantità consigliate.
- Fig. 7. Immergete lentamente il cestello nell'olio/grasso. Usate il coperchio per evitare schizzi di olio bollente.
 - Fig. 8. Togliete la maniglia dal cestello.
 - Fig. 9. Mettete il coperchio sulla friggitrice.
 - Consultate la tabella per selezionare il tempo e la temperatura più adatte al cibo che state preparando.
 - Al termine della friggitura: togliete il coperchio e agganciate nuovamente la maniglia al cestello.
 - Fig. 10. Sollevate il cestello dall'olio/grasso e agganciatelo al bordo della friggitrice per far sgocciolare il cibo.
- L'olio/grasso contenuto nella friggitrice avrà così modo di raggiungere nuovamente la giusta temperatura (occorreranno 3-5 minuti).
- Fig. 11. Mettete il cibo a scolare in un recipiente rivestito di carta assorbente (es. carta da cucina).
 - Togliete eventuali residui con una schiumarola.
 - Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
 - Fig. 12. Filtrate l'olio/grasso (se volete) dopo averlo lasciato raffreddare (Consultate il paragrafo "Consigli".)

TABELLA

Nella tabella sotto riportata sono indicati i tipi di cibo che possono essere preparati nella friggitrice, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. La tabella riporta anche i quantitativi massimi consigliati per ogni singola friggitura. Queste indicazioni possono essere lievemente modificate in funzione dei quantitativi di cibo da friggere e dal gusto personale.

Patatine fritte

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

- non usate patate novelle
- tagliate le patate a fette spesse e poi a bastoncini. Metteteli in un colino e risciacquateli bene sotto acqua corrente fredda per evitare che i bastoncini si attacchino tra loro durante la friggitura. Asciugateli con cura con carta da cucina.
- le patatine fritte vanno preparate in **due tempi**:
 - **prima friggetele a 160 °C per 8-10 minuti**
 - **poi friggetele a 190 °C per 2-4 minuti**
 Durante la seconda cottura, scuotete il cestello di tanto in tanto in modo che le patatine assumano un colore dorato uniforme.

| Temperatura | Tipo di cibo | Quantità massima | | Tempo di cottura *) (minuti) |
|-------------|--|---|------------------|--|
| | | scongelato | surgelato | |
| 160 °C | Pollo | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Crocchette di formaggio Frittelle di gamberetti | 3 pezzi 2-3 pezzi | 2 pezzi | 5 2-4 |
| 180 °C | Frittelle di mele Frittelle di formaggio Bastoncini di pesce Polpette Cozze | 2-3 pezzi 2-3 pezzi 3 pezzi 5-7 pezzi 5-6 pezzi | 3 pezzi | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Frittelle Ciambelline fritte Patine fritte **) Cordon bleu Crocchette di pesce Crocchette di carne Crocchette di patate Patate a fette Cotoletta alla milanese | 2-3 pezzi 1-2 pezzi 250 g 1 pezzo 2-3 pezzi 2-3 pezzi 2-3 pezzi 250 g 1 pezzo | 1 pezzo 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Nel caso di cibi surgelati, i tempi di preparazione possono risultare leggermente più lunghi di quelli indicati

**) Per le patatine fritte vedere anche il capitolo "Patine fritte"

Cibi surgelati

Il cibo tolto dal freezer o dal comparto freezer del vostro frigorifero (-16/-18 °C) e immerso nella friggitrice abbasserà notevolmente la temperatura dell'olio.

- Per questa ragione, non immergete porzioni troppo grosse nella friggitrice.
- Lasciate che la friggitrice raggiunga di nuovo la giusta temperatura prima di preparare un'ulteriore porzione di cibo surgelato (15-20 minuti).

Regolate la manopola del termostato alla temperatura indicata sulla confezione del cibo surgelato. Se questa indicazione non ci fosse, regolate la manopola alla temperatura più alta (190 °C).

Queste istruzioni sono valide anche per alcuni tipi di cibo che richiedono una preparazione accurata, come le crocchette di carne.

Le patatine surgelate sono pre-fritte e si possono friggere in una volta sola: max. 150 g a 190 °C per circa 5 minuti.

- I surgelati spesso contengono molto ghiaccio. Se possibile, toglieteli dal freezer mezz'ora prima di cucinarli ed eliminate tutto il ghiaccio e l'acqua che potete. Immergete quindi il cibo nell'olio/grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio/grasso bollente possono ribollire e schizzare olio.

Consigli

- Usate esclusivamente olii o grassi idonei alla friggitura, per esempio grasso vegetale oppure olii contenenti acidi polinsaturi.
- Sostituite regolarmente l'olio/grasso. Non aggiungete mai olio o grasso fresco a quello usato.
- In generale, l'olio/grasso si deteriora velocemente quando si friggono alimenti ricchi di proteine come carne e pesce. Se usate l'olio/grasso soprattutto per friggere patate e lo filtrate dopo ogni uso, lo stesso olio/grasso può essere usato 10-12 volte. In ogni caso non usatelo per un periodo superiore ai 6 mesi, poi gettatelo.
- Una volta raffreddato, l'olio può essere messo in una bottiglia, mentre il grasso indurito può essere conservato avvolto in un foglio di carta. Il grasso solidificato si toglie con facilità scaldando la friggitrice per circa 1 minuto a 160 °C: il grasso colerà e non si attaccherà alle pareti.
- In ogni caso sostituite completamente l'olio/grasso quando scaldandolo vedete che comincia a sobbollire, quando ha un odore e un

gusto acidulo, quando diventa di colore scuro e/o quando è sciropposo.

- Prima di introdurre il cibo nell'olio/grasso, assicuratevi che sia asciutto.
- Filtrate l'olio/grasso se necessario.
- Togliete la spina dalla presa di corrente dopo l'uso. Lasciate raffreddare l'olio/grasso.
- Per togliere eventuali residui, mettete un pezzo di carta o una pezzuola di cotone in un piccolo colino di metallo e usatelo per filtrare l'olio/grasso (fig. 12).
- Pulite la friggitrice con carta da cucina, senza dimenticare le pareti interne.
- Se non usate di frequente la friggitrice, potete conservare l'olio in bottiglie di vetro ben chiuse, preferibilmente in frigorifero; riponetevi il grasso in una pentola o bacinella di vetro o di coccio ben chiusa. Vi consigliamo di non conservare l'olio/grasso nella friggitrice per molto tempo.

Se l'olio/grasso ha un cattivo odore...

Alcuni tipi di cibo (soprattutto il pesce) possono perdere parte del loro liquido durante la friggitura e determinare un'alterazione del sapore dei cibi successivamente fritti nello stesso olio. Per eliminare (o meglio ancora per prevenire) questo cattivo odore, riscaldare l'olio/grasso a 160 °C e frigate quindi due sottili fette di pane (5-6 mm di spessore). Aspettate che il pane sia marrone da entrambi i lati e che siano scomparse le bolle d'aria. Raccogliete il pane e buttatelo via. A questo punto l'olio/grasso avrà di nuovo un sapore neutro.

Pulizia

Esterno: pulite le pareti esterne con un panno umido (aggiungendo eventualmente un po' di detersivo) e/o della carta da cucina.

Interno: togliete eventuali tracce di olio/grasso attaccato alle pareti utilizzando della carta da cucina.

Pulite accuratamente le pareti interne della friggitrice (ad es. ogni volta che cambiate l'olio). Versate dell'acqua calda saponata nella friggitrice e pulite le pareti interne con una spazzola. Svuotate la friggitrice e risciacquatela con acqua pulita. (Non mettetela sotto il rubinetto, usate piuttosto una tazza.)

Al termine della pulizia, asciugate l'interno e l'esterno della friggitrice con la massima cura.

Garanzia e Servizio Assistenza

Philips garantisce questo apparecchio per **un anno** dalla data dell'acquisto contro i difetti di fabbricazione e dei materiali impiegati.

La garanzia copre sia le parti di ricambio sia la mano d'opera.

L'assistenza per gli apparecchi in garanzia si ottiene solamente presentando la prova d'acquisto dell'apparecchio (p.e. la garanzia debitamente compilata, oppure lo scontrino fiscale) che comprovano che la richiesta avviene durante il periodo di garanzia.

La garanzia non viene riconosciuta per danni provocati accidentalmente, per uso improprio o negligenza ed in caso di modifiche o riparazioni effettuate da persone non autorizzate.

E' possibile ottenere l'assistenza in tutti i Paesi dove l'apparecchio è ufficialmente distribuito da Philips (sia durante il periodo di garanzia, sia quando tale periodo è scaduto).

Nei Paesi dove Philips non distribuisce l'apparecchio il locale Servizio Assistenza Philips fornirà l'assistenza anche se potrebbero esserci dei ritardi nel caso alcune parti di ricambio non fossero disponibili in loco.

In caso di difficoltà, vogliate contattare:

Servizio Consumatori PHILIPS ITALIA
Linea Verde: 1678-20026

oppure:

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department
P.O. Box 225
9700 AE Groningen
The Netherlands
Fax: + 31.50.138016

Questo apparecchio è conforme al
D.M. 13.4.1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla
soppressione dei radiodisturbi.

Importante

- Antes de usar el aparato, lean estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones (pág. 3).
- Antes de enchufar el aparato, comprueben que la tensión indicada en la base del mismo, se corresponde con la existente en su hogar.
- No sumerjan nunca la freidora en agua.
- Antes de usar el aparato, limpien las diferentes partes con un paño húmedo. Asegúrense de que está completamente seca antes de llenar la freidora con aceite o grasa.
- No pongan nunca en marcha la freidora sin haberla llenado de aceite o de grasa. Cuando fundan grasa:
 - Seleccionen primero la posición de 160 °C, y no una temperatura mayor , hasta que la grasa no esté completamente fundida.
 - Fundan los trozos de grasa colocándolos en el fondo del depósito y no en el cestillo de freír.
- Usen solo aceites y grasas recomendados para freidoras. Esa información pueden obtenerla del embalaje de esos aceites o grasas.
- Llenen siempre con aceite o grasa hasta un nivel entre las indicaciones de medición MIN y MAX. Antes de iniciar la fritura, comprueben siempre si todavía hay suficiente aceite o grasa en la freidora.
- No excedan las cantidades máximas indicadas en la tabla. No llenen nunca el cestillo por encima de las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Si el cestillo está sobrellenado, el aceite o la grasa caliente pueden derramarse por encima del borde de la freidora
- Durante el proceso de fritura, sale vapor caliente a través del filtro de la tapa. Mantengan sus manos y el rostro lejos de ese vapor.
- Mantengan en todo momento la freidora fuera del alcance de los niños, especialmente durante su uso.
- No permitan que el cable de red cuelgue de la mesa o del fregadero.

- Mientras que el aceite o grasa se estén enfriando después del uso, quiten la clavija de la base de enchufe. No muevan la freidora hasta que esté suficientemente fría.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- Conserven este modo de empleo para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa con filtro antiolor.** Los filtros nuevos pueden obtenerse en su distribuidor. La fig. 2 muestra cómo quitar el filtro de la tapa.
- B Cestillo para freír, con asa desmontable.** El asa puede fijarse al cestillo para freír siguiendo las indicaciones de la fig. 3. Para desmontarla, procedan en sentido inverso.
- C Lámpara piloto.** Esta lámpara lucirá durante todo el tiempo en el que el aceite o grasa de la freidora se estén calentando.
- D Mando de la temperatura.**

Antes del primer uso

- Laven el cestillo de freír en agua jabonosa caliente.
- Viertan un poco de agua jabonosa caliente en la freidora y laven concienzudamente la parte interior.
- Aclaren bien el interior de la freidora con agua limpia (usando, por ejemplo, una taza). Séquenlo bien.

Cómo usar la freidora

- Fig. 4. Llenen el (seco) depósito de la freidora con aceite o grasa hasta la indicación MAX (1 litro de aceite o 900 gramos de grasa).
Nota: No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite y / o grasa.
- Fig. 5. Coloquen la tapa (con el filtro antiolor) sobre el depósito de la freidora.
- Ajusten el mando de la temperatura a la posición deseada.
- Fig. 6. Inserten la clavija en la base de enchufe. La lámpara piloto se iluminará entonces.
- Dejen calentar el aceite o grasa de la freidora durante 15 - 20 minutos. Durante el tiempo de

- calentamiento, la lámpara piloto permanecerá iluminada. Cuando el aceite o grasa haya alcanzado la temperatura seleccionada, la lámpara se apagará. Durante la fritura, la lámpara piloto se iluminará de vez en cuando, indicando que el aceite o grasa se están calentando de nuevo hasta la temperatura seleccionada.
- Fijen el asa suelta al cestillo para freír y llénelo fuera del depósito. Para un mejor resultado, usen sólo las cantidades recomendadas
 - Fig. 7. Coloquen cuidadosamente el cestillo lleno en el aceite o grasa. Usen la tapa para protegerse de cualquier salpicadura de aceite.
 - Fig. 8. Quiten el asa del cestillo para freír.
 - Fig. 9. Coloquen la tapa sobre el depósito.
 - Usen la tabla para los correctos tiempos de fritura y las temperaturas.
 - Después de la fritura, quiten la tapa y fijen de nuevo el asa al cestillo para freír.
 - Fig.11. Saquen el cestillo del aceite o grasa y cuélguelo en el reborde de la freidora para permitir el escurrido de los alimentos fritos. Mientras hacen esto, el aceite o grasa de la freidora tienen la oportunidad de alcanzar de nuevo la temperatura seleccionada (aproximadamente de 3 a 5 minutos).

- Fig.11. Vacien los alimentos fritos en un escurridor o colador con papel absorbedor de grasa (por ejemplo, un papel de cocina).
- Quiten del aceite o grasa las partículas sueltas usando una espumadera.
- Quiten la clavija de la base de enchufe después del uso.
- Fig.12. Filtren el aceite o grasa (si es necesario) después de enfriarlos suficientemente. (Ver la sección "Consejos").
- Guarden la freidora con la tapa puesta. De este modo se impedirá que entre polvo, etc., en ella.

Tabla

En la tabla siguiente se indican qué tipos de alimentos pueden ser preparados con la freidora y qué temperaturas y tiempos de preparación deberán ser elegidos. La tabla indica también la máxima cantidad por preparación. Pueden desviarse un poco de esas instrucciones, dependiendo de las cantidades a preparar y de su gusto personal.

| Temperatura | Tipo de alimento | Cantidad máx. por preparación | | Tiempo de fritura *) (minutos) |
|-------------|---|--|------------------|---|
| | | Descongelada | Congelada | |
| 160 °C | Pollo (filete, muslo) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Croquetas de queso Camarones fritos | 3 piezas 2-3 piezas | 2 piezas | 5 2-4 |
| 180 °C | Fritos de manzana Fritos de queso Varitas / dedos de pescado Albóndigas de carne Mejillones | 2-3 piezas 2-3 piezas 3 piezas 5-7 piezas 5-6 piezas | 3 piezas | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Fritos de albóndigas Buñuelos **) Patatas fritas a la francesa Cordon bleu Croquetas de pescado Croquetas de carne Croquetas de patata Patatas cortadas Schnitzel vienés | 2-3 piezas 1-2 piezas 250 g 1 pieza 2-3 piezas 2-3 piezas 2-3 piezas 250 g 1 pieza | 1 pieza 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Para alimentos congelados, los tiempos de preparación pueden ser más largos que los indicados.

**) Para las nuevas patatas fritas a la francesa, consulten la sección "Patatas fritas a la francesa"

Patatas fritas a la francesa

Para obtener unas más bonitas y crujientes patatas fritas a la francesa:

- No usen patatas muy nuevas.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos. Pongan los palitos en una escurridora y lávenlos con agua fría del grifo. Con ello evitarán que se peguen entre sí al freirse. Sequen los palitos usando, por ejemplo, papel de cocina.

Las patatas fritas a la francesa deben prepararse en **dos etapas** :

- **Primera** : A **160 °C durante 8 - 10 minutos**.
- **Segunda** : A **190 °C durante 2 - 4 minutos**.

Durante la segunda etapa, agiten de vez en cuando el cestillo para freir. Con ello lograrán dar un tostado uniforme a todas las patatas fritas a la francesa.

Alimentos ultracongelados

Los alimentos sacados del congelador o del compartimento congelador de su nevera (entre 16 y 18 °C bajo cero), enfriarán de modo notable el aceite o la grasa al introducirlos en ellos, de modo que demasiado aceite o grasa pueden ser absorbidos.

- Por ello, no deben echar porciones demasiado grandes en la freidora.
- Dejen que la freidora recupere la temperatura óptima para freir, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (15 - 20 minutos).

Ajusten el mando de la temperatura de acuerdo con las indicaciones de las temperaturas de fritura dadas en el embalaje del alimento ultracongelado.

Si esas indicaciones no vienen dadas, pongan el mando en la temperatura más alta (190 °C).

Estas instrucciones son también válidas para ciertos tipos de alimentos que exigen una cuidadosa preparación, tales como las croquetas de carne. Las patatas fritas a la francesa congeladas están prefitas y pueden terminar de freirse en una etapa como la siguiente: Máx. 150 g a 190 °C durante unos 5 minutos.

- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo. Preferiblemente, deshíelen los alimentos durante una hora y media antes de freirlos. Sacudan, tanto como sea posible, el hielo y el agua en el fregadero. Después echen los alimentos lentamente en el aceite o grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite o grasa caliente formen burbujas y salpiquen excesivamente.

Consejos

- Usen aceites y / o grasas recomendados para freir en freidora, por ejemplo, aceite o grasa vegetal que contengan ácidos poliinsaturados.
- Sustituyan regularmente el aceite o grasa. No añadan nunca aceite o grasa frescos a los ya usados.
- En general, el aceite o grasa se oscurecerán con mayor rapidez cuando frian alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado). Usándolos principalmente para freir patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces. De todos modos, no los usen durante más de 6 meses. Transcurrido ese tiempo deberán tirarse. El aceite (después de enfriado) puede vaciarse en una botella y la grasa solidificada puede envolverse en un papel viejo. La grasa solidificada puede eliminarse fácilmente calentándola durante un minuto aproximadamente (a 160 °C). Se fundirá, siguiendo los bordes, y ya no se pegará a las paredes.
- Reemplacen siempre el aceite o grasa tan pronto como empiecen a hervir al calentarlos, si huelen o saben a rancio, si su color se ha oscurecido y / o cuando se vuelvan como un jarabe.
- Asegúrense de que el alimento que se va a freir esté seco antes de echarlo en el aceite o grasa caliente.
- Si es necesario, filtren el aceite o grasa:
 - Saquen la clavija de la base de enchufe. Dejen que el aceite o grasa se enfrien durante un tiempo prudencial.
 - Para eliminar pequeñas partículas, pongan un trozo de papel de celulosa o de algodón fino en un fino colador de metal o en un tamiz y viertan, a través de ese filtro, el aceite o grasa en una sartén (fig. 12).
- Limpien la freidora con un papel de celulosa, sin olvidar las paredes internas.
- Si no usan la freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden el aceite en botellas de vidrio bien cerradas, preferiblemente en la nevera. Conserve la grasa en un tarro o cuenco (de vidrio o loza) bien cerrado. No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.

Si el aceite o grasa tienen un sabor

Ciertas clases de alimentos (especialmente, el pescado) pueden perder algún jugo mientras se frien. Ese jugo podría afectar, de modo negativo, el sabor de los alimentos que se frían a

continuación en el mismo aceite o grasa.
 Para suprimir (o, mejor dicho, impedir) ese sabor:
 - Calienten el aceite hasta 160 °C.
 - A continuación, frian 2 rebanadas de pan de 5 a 6 mm de grueso
 - Esperen hasta que hayan desaparecido todas las burbujas de aire y que el pan esté tostado por igual.
 - Saquen entonces el pan de la freidora y tírenlo.
 El aceite o grasa tendrán, de nuevo, un sabor neutro.

Limpieza

Exterior: Limpien el exterior de la freidora con un paño húmedo (añadiendo, si es necesario, un poco de detergente) y / o un papel de celulosa.

Interior: Mediante una bola o un papel de celulosa, eliminen todas las partículas de aceite o grasa que se hayan pegado a las paredes.

Es aconsejable limpiar concienzudamente el interior de la freidora (por ejemplo, al cambiar el aceite o grasa). Viertan un poco de agua jabonosa caliente en el depósito y laven el interior con un cepillo. Vacien la freidora y enjuáguela con agua limpia. (No la enjuaguen debajo del grifo y para ello utilicen, por ejemplo, una taza.)

Sequen siempre y concienzudamente el interior y el exterior de la freidora después de la limpieza.

Garantía y Servicio (para España)

PHILIPS IBERICA S.A.E.
 c / Martínez Villergas, 2
 28027 Madrid ESPAÑA

Garantiza este producto durante **1 año** a partir de la fecha de adquisición y contra defectos debidos a una imperfecta fabricación o a los materiales. Esta garantía cubre tanto las piezas de recambio como la mano de obra.

Las reparaciones que pudieran producirse durante el periodo de vigencia de la presente garantía, se efectuarán solo si se presenta una razonable evidencia (por ejemplo, mediante la presente garantía, debidamente cumplimentada, o la factura de compra) de que la fecha de la queja está dentro del periodo de garantía.

Esta garantía no tendrá validez si el defecto es debido a un deterioro accidental, un uso inadecuado o un mal trato y en el caso de modificaciones o reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado.

El servicio (durante y después de la garantía) está disponible en todos los países donde el producto es oficialmente distribuido por Philips.

En países donde Philips no distribuya el producto, la organización local de Servicio Philips dará también el servicio necesario, aunque puede producirse una demora si los adecuados recambios no están fácilmente disponibles. En todo caso, el titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la Ley. Para cualquier consulta posterior, por favor, diríjase a:

DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

c/ Bernardino Obregón, 26, 28012 Madrid España

Teléfono nº: (91) 530 07 77

Facsimil nº: (91) 467 89 25

Si Vd. vive en un país donde el aparato no es oficialmente distribuido y la organización local de servicio Philips no puede ayudarle, por favor, contacte con:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
 Service Department,
 P.O. Box 225,
 9700 AE Groningen,
 The Netherlands.

Teléfono nº: +3150 19 91 11

Facsimil nº: +3150 13 8016.

| | |
|--|------------------------------------|
| GARANTIA N° | |
| TITULAR DE LA GARANTIA: | EL/LA COMPRADOR(A), D./Dña..... |
| DOMICILIO | |
| OBJETO DE LA GARANTIA: | |
| (Modelo, tipo y número de serie) | |
| FECHA DE VENTA: | |
| <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; margin: 10px auto;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">SELLO DEL VENDEDOR</p> </div> | |

SUPRESION DE RADIO/TV INTERFERENCIAS.
 Este aparato cumple con las exigencias de la Directiva Comunitaria 87/308-CEE.

Português

Importante

- Leia estas instruções em conjunto com as gravuras (pág. 3) antes de utilizar o aparelho.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a corrente indicada na base corresponde à da área da sua residência.
- Nunca mergulhe a fritadeira em água.
- Limpe as várias partes com um pano húmido antes de a usar pela primeira vez. Verifique se está completamente seca antes de a encher com óleo ou banha.
- Não ligue a fritadeira sem que esta esteja cheia com óleo ou banha. Com banha derretida: de início marque 160 °C e não passe para uma temperatura mais elevada antes de a banha estar completamente derretida. Derreta os bocados de banha no fundo da fritadeira e não no cesto de fritar.
- Use unicamente óleos ou banha recomendados para este tipo de fritadeira. Esta informação poderá ser encontrada nas embalagens destes óleos / banhas.
- Encha-a sempre com óleo ou banha até ao nível situado entre as indicações MIN e MAX. Antes de começar a fritar, verifique sempre se existe óleo / banha suficiente na fritadeira.
- Não exceda as quantidades máximas indicadas na tabela. Nunca encha o cesto acima de $\frac{3}{4}$. Se o cesto estiver excessivamente cheio, o óleo / banha quente poderá transbordar da fritadeira.
- Durante o processo poderá passar vapor quente através do filtro da tampa. Mantenha a sua cara e as mãos afastadas deste vapor.
- Mantenha a fritadeira sempre longe do alcance das crianças, sobretudo quando a utilizar.
- Por este motivo não deixe o cabo de ligação pendurado por cima da borda da mesa ou da concavidade.
- Retire a ficha da tomada da parede depois da sua utilização, mas somente depois de o óleo ou a banha terem arrefecido. Não desloque a fritadeira até que tenha arrefecido o suficiente.

- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.
- Guarde estas instruções de utilização para consulta futura.

Descrição geral (Fig. 1)

- A Tampa** com filtro anti-cheiro. Poderá adquirir filtros novos no seu vendedor. Na fig. 2 poderá ver como se retira o filtro da tampa.
- B Cesto da fritadeira com pega destacável.** A pega pode ser presa ao cesto da fritadeira segundo as indicações da fig. 3; para a retirar proceda da maneira inversa.
- C Lâmpada piloto.** Esta lâmpada mantém-se acesa sempre que a fritadeira de óleo / banha esteja a aquecer.
- D Botão de temperatura.**

Antes da primeira utilização

- Lave o cesto da fritadeira em água quente e sabão.
- Deite uma porção de água quente com sabão para dentro da fritadeira e lave completamente todo o interior.
- Enxague bem o interior da fritadeira com água limpa (usando por exemplo uma chávena). Depois seque bem.

Para fritar

- Fig. 4. Encha a fritadeira (seca) com óleo ou banha até à indicação MAX (1 litro de óleo ou 900 gramas de banha). Nota: Nunca misture dois tipos diferentes de óleo e/ou banha.
- Fig. 5. Coloque a tampa (com o filtro anti-cheiro) na fritadeira.
- Regule o botão da temperatura para a posição desejada.
- Fig. 6. Introduza a ficha na tomada da parede. A lâmpada piloto deverá agora ficar acesa.
- Deixe a fritadeira de óleo / banha aquecer durante 15 - 20 minutos. Durante o aquecimento, a lâmpada piloto estará acesa. Quando o óleo / banha tiverem adquirido a temperatura marcada, a lâmpada apaga-se. Durante a fritura a lâmpada piloto acender-se-á de vez em quando para indicar que o óleo / banha está de novo a ser aquecido até à

- temperatura marcada.
- Encaixe a pega destacável no cesto de fritar e encha o cesto fora da fritadeira. Para obter o melhor resultado use só as quantidades recomendadas.
- Fig. 7. Introduza o cesto cheio e com cuidado dentro do óleo / banha. Use a tampa para evitar salpicos de óleo.
- Fig. 8. Retire a pega do cesto de fritar.
- Fig. 9. Tape a fritadeira com a tampa.
- Use a tabela para regular a temperatura certa dos tempos de fritura.
- Depois de fritar: retire a tampa e coloque de novo a pega no cesto de fritar.
- Fig. 10. Erga o cesto de dentro do óleo / banha e suspenda-o no rebordo da fritadeira para permitir que os alimentos fritos escorram. Agora o óleo / banha na fritadeira terá a oportunidade de retomar a temperatura marcada (aproximadamente 3 a 5 minutos).
- Fig. 11. Esvazie os alimentos fritos para dentro de um coador ou passador que tenha um papel absorvente (por exemplo, papel absorvente de cozinha).
- Retire do óleo / banha as partículas soltas com uma escumadeira.

- Retire a ficha da tomada de corrente, depois de utilizar a fritadeira.
- Fig. 12. Filtre o óleo / banha (se quiser) depois de ter arrefecido o suficiente. (Leia por favor as "Sugestões".)
- Guarde a fritadeira coberta com a tampa. Isto mantê-la-à protegida do pó, etc.

Tabela

Na tabela abaixo são indicados os tipos de alimentos que podem ser preparados com a fritadeira e qual a temperatura e tempo de preparação que deverão ser escolhidos. A tabela indica também as quantidades máximas por preparação. Poderá desviar-se um pouco destas instruções, dependendo das quantidades a serem preparadas e do seu gosto pessoal.

| Temperatura | Tipo de alimentos | Quant.máx./preparação descong. congelado | | Tempo de fritura *) (minutos) |
|-------------|--|--|-----------------|--|
| 160 °C | Galinha (bifes, pernas) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Croquetes de queijo Fritos de camarão | 3 pçs. 2-3 pçs. | 2 pçs. | 5 2-4 |
| 180 °C | Fritos de maçã Fritos de queijo Peixe / filetes Almôndegas Mexilhões | 2-3 pçs. 2-3 pçs. 3 pçs. 5-7 pçs. 5-6 pçs. | 3 pçs. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Bolas de fritos Donuts Batatas fritas **) 'Cordon Bleu' Croquetes de peixe Croquetes de carne Croquetes de batata Batatas em palitos 'Schnitzel' | 2-3 pçs. 1-2 pçs. 250 g 1 peça 2-3 pçs. 2-3 pçs. 2-3 pçs. 250 g 1 peça | 1 peça 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Para alimentos congelados os tempos de preparação podem ser maiores que os indicados.

**) Para as Batatas fritas novas leia a secção respectiva.

Batatas fritas

Para obter as batatas fritas melhores e mais estaladiças:

- Não utilize batatas novas demais.
- Corte primeiramente as batatas em palitos. Passe os palitos por água num coador, debaixo da torneira de água fria: isto evitará que os palitos se colem uns aos outros durante a fritura. Seque os palitos utilizando, por exemplo, papel absorvente de cozinha.
- As batatas fritas deverão ser preparadas em **duas fases**:
 - **primeiro, a 160 °C, durante 8 - 10 minutos;**
 - **depois, a 190 °C, durante 2 a 4 minutos.**Durante a segunda fase, sacuda o cesto em intervalos pequenos; as batatas fritas obterão então uma cor uniformemente acastanhada.

Alimentos congelados

- Os alimentos que estejam na arca frigorífica ou no congelador do seu frigorífico (- 16 a - 18 °C) irão arrefecer bastante o óleo / banha quando entrarem em contacto com ele, fazendo deste modo a absorção de grande quantidade de óleo / banha.
- Por esta razão, não deite na fritadeira pedaços muito grandes.
- Deixe que a fritadeira atinja a temperatura ótima antes de preparar uma porção de alimentos congelados (15 - 20 minutos). **Coloque o botão da temperatura de acordo com as indicações de tempo de fritura que vêm na embalagem dos alimentos congelados.** Se não forem fornecidas estas indicações, coloque o botão na temperatura máxima (190 °C). Estas instruções são igualmente válidas para certos tipos de alimentos que necessitam de uma preparação cuidada, tais como croquetes de carne.
- As batatas fritas congeladas são pré-fritadas, pelo que podem ser fritas apenas em uma etapa a 190 °C, durante cerca de 5 minutos.
- Os elementos congelados contêm geralmente muito gelo. De preferência deixe-os ficar de fora a descongelar durante cerca de meia hora antes de os fritar. Sacuda-os bem sobre o lava loiças para que o gelo saia o mais possível. Deite então os alimentos com cuidado no óleo / banha, uma vez que os congelados podem fazer com que o óleo / banha borbulhe e salpique demasiado.

Sugestões

- Utilize óleos e/ou banhas que sejam especialmente recomendados para este tipo de fritura como, por exemplo, banhas vegetais ou óleo com ácidos poliinsaturados.
- Mude regularmente o óleo ou a banha. Nunca adicione óleo / banha novo ao já utilizado.
- Em geral, a banha / óleo ficará rapidamente "contaminada" quando se fritam alimentos que contêm muitas proteínas (tais como carne e peixe). Quando o óleo / banha é essencialmente utilizado para fritar batatas e é filtrado após cada utilização, poderá ser usado cerca de 10 a 20 vezes. No entanto, não o utilize por um período superior a seis meses. Deverá ser então deitado fora. O óleo (depois de arrefecido), pode ser deitado numa garrafa e a banha coagulada pode ser envolvida em papel. A banha coagulada pode ser facilmente removida da fritadeira aquecendo-a durante cerca de 1 minuto (a 160 °C). Fica liquefeita e já não agarra às paredes.
- Mude sempre todo o óleo / banha quando começar a borbulhar quando aquecido; quando tiver um cheiro ou gosto rançoso, quando a sua cor tiver ficado mais escura e/ou quando tiver ficado viscoso.
- Antes de deitar os alimentos no óleo / banha quente, certifique-se de que estão secos.
- Filtre a banha / óleo após cada utilização, se necessário:
 - Retire a ficha da tomada de parede depois de ter acabado de fritar os alimentos. Espere algum tempo para que o óleo / banha arrefeça.
 - A fim de remover as partículas pequenas, coloque um papel absorvente ou um pano de algodão fino num coador de metal e depois faça passar o óleo / banha através deste filtro, para dentro de uma tigela (fig. 11).
- Limpe a fritadeira com papel absorvente. Não se esqueça das paredes interiores.
- Se não utilizar a fritadeira com alguma frequência, o óleo será melhor conservado se guardado em garrafas (de vidro) bem fechadas; de preferência, no frigorífico. Guarde a banha num pote ou tigela (de vidro ou pedra) bem fechado. Não é aconselhável que deixe o óleo / banha na fritadeira durante muito tempo.

Se o óleo / banha tiver um sabor ...

Certos tipos de alimentos (especialmente, o peixe) podem perder algum líquido enquanto são fritos. Este sumo pode afectar negativamente o sabor dos alimentos que serão posteriormente fritos no mesmo óleo / banha. Para remover (ou melhor, para evitar) este gosto, aqueça o óleo /

banha à temperatura de 160 °C. Depois, frite duas fatias finas de pão (5 - 6 mm). Espere até que as bolhas de ar tenham desaparecido e que o pão fique completamente castanho. Retire então o pão da fritadeira e deite-o fora. Agora, o óleo / banha terá de novo um sabor neutro.

Este artigo está de acordo com as directivas da CEE sobre interferências radioelétricas.

Limpeza

Do lado de fora: passe com um pano húmido (se necessário, adicione algum detergente) e/ou papel absorvente.

Do lado de dentro: remova algumas partículas de óleo / banha que estejam agarradas às paredes com uma bola de papel absorvente. De vez em quando (por exemplo, quando mudar o óleo / banha), deite alguma água quente com sabão na fritadeira e lave o seu interior com uma escova. Despeje a fritadeira e passe-a por água limpa. (Não a enxague debaixo da torneira: utilize, por exemplo, uma chávena para este fim.) Seque sempre cuidadosamente o interior e o exterior da fritadeira depois de a limpar.

Garantia e Assistência Técnica

A Philips garante este produto por um período de **um ano** a partir da data da compra contra qualquer defeito de material ou fabrico. A garantia cobre componentes e mão-de-obra.

A Assistência Técnica sob garantia é somente concedida contra apresentação de documento comprovativo (ex: certificado de garantia devidamente preenchido e autenticado ou factura/recibo de compra).

A garantia não é válida quando se verifique ser a deficiência motivada por acidente, utilização incorrecta ou negligência e em caso de modificações ou reparações efectuadas por pessoas ou firmas de Assistência Técnica não autorizadas.

A Assistência Técnica (durante e após a Garantia) é prestada em todos os países onde o produto é oficialmente distribuído pela Philips. Em países onde a Philips não distribui o produto, a organização local de Assistência Técnica Philips também prestará assistência embora sujeita a eventual demora se os componentes necessários não estiverem disponíveis de imediato.

Em caso de dificuldade queira contactar:
Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Dansk

Vigtigt

- Læs denne brugsanvisning igennem og kig på illustrationerne, før De tager frituregryden i brug.
- Før stikket sættes i stikkontakten, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på typepladen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Frituregryden må aldrig nedsænkes i vand.
- Før apparatet tages i brug, rengøres de forskellige dele med en fugtig klud. Sørg for at de er helt tørre, før frituregryden fyldes med olie eller fedt.
- Tænd aldrig for frituregryden, før den er fyldt med olie eller fedt. Friturefedt smeltes ved en temperatur på 160 °. Skru aldrig op for temperaturen, før fedtet er helt smeltet. Friturefedt smeltes i passende stykker i bunden af frituregryden - aldrig i kurven.
- Anvend kun olie eller fedt, som er beregnet til friturestegning. Oplysninger herom findes på oliens/fedtstoffets emballage.
- Olie eller fedt skal altid fyldes i til niveauet mellem markeringsstregene MIN og MAX. Inden De starter friturestegningen, skal det altid kontrolleres, at der er tilstrækkeligt med olie/fedt i gryden.
- Kom aldrig større mængder madvarer i kurven end angivet i tabellen. Fyld aldrig kurven mere end $\frac{3}{4}$ op. Fyldes der for meget i, risikerer man, at den varme olie flyder over.
- Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Pas på, ikke at komme for tæt på.
- Børn må aldrig komme i nærheden af frituregryden, især ikke når den er i brug.
- Hvis frituregryden skal anvendes uden-dørs, tilrådes det at udskifte stikproppen med en dansk tre-benet stikprop således, at apparatet kan tilsluttes en stikkontakt med jord.
NB! Den gul/grønne ledning skal tilsluttes jordbenet på stikproppen.
- Ledningen må aldrig hænge ud over en bordkant eller over køkkenvasken.

- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, så olie eller fedt kan afkøle. Flyt aldrig apparatet, før det er afkølet tilstrækkeligt.
- Hvis netledningen til dette apparat er beskadiget skal den udskiftes af Philips Service A/S, da der skal anvendes specialværktøj og/eller dele i forbindelse med udskiftningen.
- Gem brugsanvisningen.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Låg (med anti-lugfilter). Nye filtre kan bestilles gennem Deres forhandler. Fig. 2 viser, hvordan filteret fjernes fra låget.
- B** Friturekurv med aftageligt håndtag. Håndtaget fastgøres til kurven som vist i fig. 3 - og tages af i modsat rækkefølge.
- C** Kontrollampe. Lampen lyser, mens fritureolien/fedtet varmes op.
- D** Temperaturvælger.

Klargøring

- Vask friturekurven i varmt sæbevand.
- Kom lidt varmt sæbevand op i frituregrunden og vask den grundigt af indvendigt.
- Skyl gryden godt efter med rent vand (brug eventuelt en kop) og tør grundigt.

Friturestegning

- Fig. 4. Den (tørre) frituregryde fyldes med olie eller fedt til markeringsstregen MAX (1 liter olie eller 900 g fedt). Bemærk: Bland aldrig forskellige typer olie og/eller friturefedt.
- Fig. 5. Låget (med anti-luffilteret) lægges på frituregryden, og temperaturvælgeren sættes i den ønskede stilling.
- Fig. 6. Stikket sættes i stikkontakten. Kontrollampen vil nu lyse.
- Olien/fedtets varmes op i 15-20 minutter. Kontrollampen vil lyse under hele opvarmningen. Når olien/fedtets har nået den ønskede temperatur, slukker kontrollampen. Under friturestegningen vil kontrollampen regelmæssigt tænde og slukke. Dette indikerer, at olien/fedtets hele tiden holdes på den valgte temperatur.
- Det løse håndtag sættes på friturekurven, og kurven fyldes op, inden den sættes op i gryden. For at opnå det bedste resultat fyldes kurven kun med de anbefalede mængder.

- Fig. 7. Den fyldte friturekurv sænkes forsigtigt ned i olien/fedt. Brug låget til at opfange eventuelle stænk eller sprøjt fra olien.
- Fig. 8. Tag det løse håndtag af kurven.
- Fig. 9. Læg låget på.
- Se de korrekte stegetider og temperaturer i tabellen.
- Når friturestegningen er færdig, tages låget af, og håndtaget sættes på kurven igen.
- Fig. 10. Løft kurven op af olien og anbring den på kanten af frituregryden, så olien kan dryppe af.
Olien/fedstoffet får nu samtidig mulighed for igen at komme op på den valgte temperatur (det tager ca. 3-5 min.).
- Fig. 11. Kom de friturestegte madvarer op i et dørslag/sigte med fedtabsorberende papir (køkkenrulle) - eller anbring dem på et fad dækket med køkkenrulle.
- Eventuelle løse partikler skummes af olien/fedt.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Fig. 12. Filtrér om nødvendigt olien/fedt, når det er kølet tilstrækkeligt af. Se afsnittet "Gode Råd". Frituregryden opbevares med låget på. Det forhindrer støv o.l. i at komme ned i gryden.

Tabel

I tabellen nedenfor er anført, hvilke typer fødevarer, der kan tilberedes i frituregryden, samt hvilke temperaturer og tilberedningstider man skal vælge. Tabellen viser desuden den maksimale mængde, man kan tilberede ad gangen. Afhængigt af hvor store portioner der skal tilberedes - og af ens personlige smag - kan man afvige lidt fra tabellens angivelser.

Pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- Anvend ikke helt nye kartofler.
- Skær først kartoflerne i tykke skiver, og derefter i bjælker. Bjælkerne skylles under den kolde hane i et dørslag. Dette forhindrer, at de "klæber" sig fast til hinanden under friturestegningen. Bjælkerne tørres af, f.eks. køkkenrulle.

| Temperatur | Type af madvarer | Maksimum kvantitet pr. gang | | Kogetid *) (min.) |
|------------|--|--|-----------------|--|
| | | Optøet | Frossen | |
| 160 °C | Kyllingestykker (bryst, lår osv.) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Ostekroetter Indbagte rejer | 3 stk. 2-3 stk. | 2 stk. | 5 2-4 |
| 180 °C | Æbleringe Ostekroetter Fiskestænger Kødboller Muslinger | 2-3 stk. 2-3 stk. 3 stk. 5-7 stk. 5-6 stk. | 3 stk. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Æbleskiver Doughnuts Pommes frites **) Cordon Bleu Fiskekroetter Kødkroetter Kartoffelkroetter Kartoffelskiver Wienerschnitzel | 2-3 stk. 1-2 stk. 250 g 1 stk. 2-3 stk. 2-3 stk. 2-3 stk. 250 g 1 stk. | 1 stk. 150 g | 2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Tilberedningstiden af frosne madvarer kan være længere end angivet.

**) Se nærmere i afsnittet "Pommes frites".

- Pommefrites skal tilberedes i **to tempi**:

- **først ved 160 °C i 8-10 minutter;**
- **derefter ved 190 °C i 2-4 minutter.**

For at pommefritterne kan få en fin ensartet gylden farve på alle sider, rystes kurven et par gange under de sidste minutters stegning.

Dybfrosne fødevarer

Olien/fedt afkøles kraftigt og der vil blive opsøget for meget fedtstof, når frosne fødevarer tages direkte fra fryseren og sænkes ned i olien/fedt.

- Derfor bør man ikke komme for store portioner frosne fødevarer i frituregryden.
- Vent til den optimale stegetemperatur igen er nået, før De tilbereder de dybfrosne fødevarer (15-20 minutter).

Temperaturvælgeren stilles på den stegetemperatur, som er angivet på dybfrostpakningen. Hvis der ikke er anvisning på pakningen, stilles temperaturvælgeren på højeste temperatur (190 °C).

Disse anvisninger gælder også for fødevarer, som kræver særlig omhyggelig tilberedning, f.eks. kødkroketter.

Dybfrosne forstegte pommefrites skal blot frituresteges i ca. 5 min. ved 190 °C.

- Dybfrosne varer er ofte iset til. Ryst først mest mulig af isen af over køkkenvasken. Sænk herefter de frosne madvarer forsigtigt ned i olien/fedt, da frosne varer får olien/fedt til at boble og sprøjte kraftigt.

Gode råd

- Anvend kun olie og/eller fedt som er specielt beregnet til friturestegning, f.eks. vegetabilsk olie/fedt, indeholdende flerumættede fedtsyrer.
- Fedtstoffet bør udskiftes regelmæssigt. Bland aldrig frisk olie/fedt med den brugte.
- Normalt vil olien/fedt hurtigt blive forældret, når man frituresteger fødevarer, som indeholder meget protein (f.eks. kød og fisk). Anvendes olien/fedt hovedsagelig til friturestegning af kartofler, og filteres olien/fedt hver gang det har været brugt, kan det imidlertid bruges 10-12 gange. Det må dog højst anvendes i 6 måneder, hvorefter det skal kasseres. Hæld eventuelt den afkølede olie i en flaske og/eller pak det stivnede fedt ind i en gammel avis. Hvis der sætter sig fedt fast indvendigt i frituregryden, kan det let fjernes ved at opvarme gryden i ca. 1 minut. Herved smeltes fedtet og kan let tørres af.
- Under alle omstændigheder bør olien/fedt

udskiftes, når det begynder at syde under opvarmning, når det begynder at lugte eller smage harskt, når farven er blevet mørk eller konsistensen er blevet sirupagtig.

- Sørg altid for, at de fødevarer, der skal frituresteges, er tørre inden de sænkes ned i den varme olie/fedt.
- Om nødvendigt filteres fedtet/olien:
- Stikket tages ud af stikkontakten, når man er færdig med at friturestege. Lad olien/fedt afkøle i nogen tid.
- Læg et stykke køkkenrulle eller tyndt bomuldsstof i en finmasket metalsigte. Hæld olien/fedt gennem dette filter ned i en skål så eventuelle småpartikler sies fra (fig. 12).
- Frituregryden rengøres med køkkenrulle. Husk de indvendige sider.
- Anvendes frituregryden sjældent, opbevares olien bedst i en tætsluttende (glas)flaske i køleskabet. Fedt opbevares i en tætsluttende krukke eller skål (glas eller stentøj). Lad ikke fedtet/olien stå i frituregryden i længere tid.

Hvis olien/fedt har bismag

Visse madvarer (specielt fisk) afgiver væske under friturestegning, som kan give bismag på andre fødevarer, som senere frituresteges i samme olie/fedt. For at fjerne - eller snarere forhindre - denne bismag, opvarmes olien/fedt til 160 °C. Derefter steges to tynde skiver franskbrød (5-6 mm). Vent til alle bobler er forsvundet, og brødet er helt brunt. Derefter tages brødet op og smides ud. Oliens (fedtets) bismag er nu væk.

Rengøring

Udvendigt: Den udvendige side af frituregryden rengøres med en fugtig klud og/eller køkkenrulle - eventuelt tilsat lidt opvaskemiddel.

Indvendigt: Fjern eventuelle olie/fedt rester med lidt køkkenrulle. Det anbefales at rengøre frituregryden grundigt indvendigt (f.eks. når olien/fedt udskiftes). Hæld varmt sæbevand i frituregryden og vask den indvendigt med en børste. Tøm gryden og skyl den med rent vand. (Den må ikke skylles under vandhanen, brug f.eks. en kop).

Tør altid frituregryden grundigt af både ind- og udvendigt efter rengøringen.

Garanti og Service

På dette produkt yder Philips **1 års** garanti regnet fra købsdato. Garantien dækker fabrikations- og materialefejl og omfatter både reservedele og arbejdsløn.

Service under garantien ydes kun såfremt det kan dokumenteres at produktet, på tidspunktet for reklamationen, er inden for garantiperioden (korrekt udfyldt garantibevis eller maskinstemplet kassebon med dato og produktart).

Garantien dækker ikke såfremt apparatet har været misbrugt, tabt, dårligt vedligeholdt eller hvis ændring/reparation har været udført af andre end Philips.

Service (under og efter garantien) kan ydes i alle lande hvor produktet officielt er markedsført af Philips. I lande hvor dette ikke er tilfældet vil den lokale Philips-service-organisation også yde service, men der må forventes en længere reparationstid hvis de nødvendige reservedele ikke lagerføres i det pågældende land.

I tilfælde af problemer kan De eventuelt kontakte:

Philips Domestic Appliances and

Personal Care B.V.

Service Department,

P.O. Box 225,

9700 AE Groningen,

The Netherlands.

Fax: +31.50.138016.

Dette apparat overholder det gældende

EF-direktiv vedr. radiostøj.

Viktig

- Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene (side 3) nøye før apparatet tas i bruk.
- Før tilkobling kontroller at spenningen på undersiden av apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- Dypp aldri fritrygryten i vann.
- Rengjør de forskjellige delene med en fuktig klut før bruk. Forsikre Dem om at delene er helt tørre før fritrygryten fylles med olje eller fett.
- Slå aldri på fritrygryten før den er fylt med olje eller fett. Ved smelting av fett: Velg 160 °C til å begynne med og velg ikke høyere temperatur før fett er helt smeltet. Smelt biter av fett i bunnen av gryten og ikke i frityrkurven.
- Bruk bare olje og fett som er anbefalt for frityrsteking. Denne informasjonen vil De finne på pakningen til det respektive produkt.
- Fyll alltid olje eller fett til mellom merkene MIN. og MAX. Før De begynner steking kontroller alltid at det er nok olje eller fett i gryten.
- Overskrid ikke maksimumsmengdene som vist i tabellen. Fyll aldri kurven høyere opp enn til $\frac{3}{4}$ full. Hvis kurven er overfylt kan olje/fett flyte over kanten.
- Under steking vil varm damp komme ut gjennom filteret i lokket. Hold Deres hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold fritrygryten alltid utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk.
- La ikke nettleddningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Trekk ut nettleddningen fra støpselet etter bruk slik at oljen eller fett kan avkjøles. Flytt ikke fritrygryten før innholdet i gryten er tilstrekkelig avkjølt.
- Hvis nettleddningen til apparatet er ødelagt, må den bare erstattes av Philips eller autorisert service-representant, da spesielle deler og verktøy er nødvendig.
- Behold denne bruksanvisningen for senere bruk.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Løkk med antilukfilter**
Nye filtre er tilgjengelig fra Deres forhandler. Fig. 2 viser hvordan De kan fjerne filteret fra lokket.
- B Stekekurv med avtagbart håndtak**
Håndtaket kan festes til stekekurven som vist i fig. 3; for fjerning gjør dette i motsatt rekkefølge.
- C Indikatorlampe**
Lampen vil lyse så lenge fett/olje varmes opp.
- D Termostatknapp**

Før første gangs bruk.

- Rengjør stekekurven i varmt såpevann.
- Hell noe varmt såpevann i fritrygryten. Rengjør innsiden av gryten nøye.
- Skyll innsiden av gryten med rent vann (bruk f.eks. en kopp). Tørk godt.

Fritering.

- Fig. 4. Fyll den tørre fritrygryten med olje eller fett til MAX.-merket (1 liter olje eller 900 g fett). NB! Bland aldri 2 forskjellige olje og/eller fetttyper.
- Fig. 5. Sett på lokket (med antilukfilter) på fritrygryten.
- Still inn ønsket temperatur på termostatknappen.
- Fig. 6. Sett nettpluggen i stikkkontakten. Indikatorlampen vil nå lyse.
- Varm opp fritryroljen/fettet i 15-20 minutter. Under oppvarming vil indikatorlampen lyse. Når oljen/fettet har oppnådd ønsket temperatur vil lampen slukke. Under steking vil lampen slå seg på fra tid til annen for å vise at oljen/fettet blir varmet opp igjen til innstilt temperatur.
- Fest det løse håndtaket til stekekurven og fyll kurven på utsiden av gryten. For best resultat bruk bare anbefalte mengder.
- Fig. 7. Senk kurven forsiktig ned i oljen/fettet. Bruk lokket til å fange opp eventuell oljesprut.
- Fig. 8. Fjern håndtaket fra stekekurven.
- Fig. 9. Sett lokket på fritrygryten.
- Bruk tabellen for riktig temperatur og steketid.
- Etter steking: Fjern lokket og fest håndtaket på stekekurven igjen.
- Fig. 10. Løft kurven fra fett/oljen og heng den på kanten av gryten for å la fett renne av. Nå vil oljen/fettet i gryten ha mulighet til å oppnå innstilt temperatur igjen (ca. 3-5 minutter).
- Fig. 11. Hell den stekte maten i et dørslag eller sil dekket med fettsugende papir (tørkerull).

- Skum av matrester fra oljen/fettet.
- Trekk ut nettledningen fra stikkkontakten etter bruk.
- Fig. 12. Filtrer fett/oljen (hvis ønskelig) etter at det er tilstrekkelig avkjølt (se seksjon "Tips").
- Oppbevar fritrygryten med lokket på. Dette hindrer støv etc. i å komme opp i gryten.

Tabell.

I tabellen nedenfor er det vist hvilken type mat som kan tillages i gryten og hvilken temperatur og steketid som bør velges. Tabellen viser også maksimal mengde som kan tillages pr. gang. De kan avvike litt fra denne tabellen avhengig av mengden som skal tillages og Deres personlige smak.

Pommes Frites.

For å få de beste og sprøeste Pommes Frites:

- Bruk ikke for mye poteter.
- Skjær potetene først i tykke skiver og så til

pinner. Skyll pinnene i en sil under kaldt vann: Dette vil hindre at pinnene kleber seg til hverandre under steking. Tørk pinnene f.eks. ved hjelp av kjøkkenpapir.

- Pommes Frites skal tilberedes i 2 trinn.
 - Stek først ved 160 °C i 8-10 min.
 - Stek så ved 190 °C i 2-4 min.
- Under det andre trinn rist stekekurven med jevne mellomrom slik at Pommes Fritesen blir jevnt brune.

Frossen mat.

Mat fra dypfryseren eller frysedelen av kjøleskapet (-16 til -18 °C) vil avkjøle oljen/fettet mye når maten blir senket ned i den, slik at for mye olje/fett kan absorberes.

- Av den grunn ikke putt altfor store mengder i gryten.
- La gryten være tilstrekkelig oppvarmet før De tilbereder en porsjon dyppryst mat (15-20 min.). Sett temperaturknappen til den temperatur som er vist på pakningen til den dyppryste maten. Hvis disse opplysningene savnes, sett knappen til den høyeste temperaturen (190 °C). Disse

| Temperatur | Mattype | Maks. mengde pr. steking tint frossen | | Steketid *) (min.) |
|------------|--|--|---|---|
| 160 °C | Kylling (filet, kyllinglår) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Ostekroketter Friterte reker | 3 stk. 2-3 stk. | 2 stk. | 5 2-4 |
| 180 °C | Friterte epler Fritert ost Fiskepinner Kjøttboller Muslinger | 2-3 stk. 2-3 stk. 3 stk. 5-7 stk. 5-6 stk. | 3 stk. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Smultringer Pommes frites **) Cordon bleu Fiskekroketter Kjøttkroketter Potetkroketter Skivede poteter Wiener Schnitzel | 1-2 stk. 250 g 1 stk. 2-3 stk. 2-3 stk. 2-3 stk. 250 g 1 stk. | 1 stk. 150 g 2 stk. 2 stk. 2 stk. | 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

- For tilberedning av frossen mat kan det ta noe lengre tid.

** For nye Pommes Frites vennligst se seksjonen "Pommes Frites".

opplysningene er også gyldige for visse typer mat som trenger varsom tillaging som f.eks. kjøttkroetter. Dypfrysne Pommes Frites er forhåndsstekt og kan derfor stekes i ett trinn: maks. 150 g ved 190 °C i ca. 5 min.

- Dypfrost mat inneholder ofte for mye is. La helst maten tine ½ time før den stekes. Rist av så mye av isen som mulig i vasken. Senk maten forsiktig ned i oljen/fettet, da dypfrost mat kan få olje/fett til å boble og sprute ekstra mye.

Tips.

- Bruk olje og/eller fett som er anbefalt til frityrsteking, f.eks. vegetabilsk fett eller olje inneholdende flerumettede fettsyrer.
- Bytt olje eller fett regelmessig. Tilsett aldri fersk olje/fett til brukt olje/fett.
- Generelt vil olje/fett ta farge svært raskt under steking av mat inneholdende mye protein (f.eks. fisk, kjøtt). Når oljen/fettet i hovedsak blir brukt til å steke poteter og blir filtrert etter bruk kan oljen/fettet brukes 10-12 ganger. Men, ikke bruk den lengre enn 6 mndr. Den bør da kastes. Olje (etter avkjøling) kan helles på en flaske. Størket fett kan pakkes inn i et papir. Størket fett i gryten kan lett fjernes ved å varme det i ca. 1 min. (ved 160 °C). Det vil smelte rundt kantene og vil ikke lenger sitte fast i sidene på gryten.
- Bytt alltid olje/fett så snart den begynner å boble når den varmes opp; når den får en harsk lukt eller smak; når fargen er blitt mørk og/eller konsistensen er blitt sirup-lignende.
- Sørg for at maten er tørr, før den senkes ned i den varme oljen/fettet.
- Filtrer oljen/fettet hvis nødvendig:
 - Trekk ut nettledningen etter at steking er ferdig. La oljen/fettet avkjøles en stund.
 - For å fjerne små partikler, legg et stykke tørkepapir eller tynt bomullsstoff i en metalsil eller i et dørslag og hell oljen/fettet gjennom dette filteret opp i en kjele (fig. 12).
- Rengjør gryten med kjøkkenpapir. Glem ikke sideveggene.
- Hvis De ikke bruker frityrgrøyten jevnlig er det best å oppbevare oljen i vellukkede (glass) flasker; fortrinnsvis i kjøleskapet. Oppbevar fett i vellukkede (glass eller stentøy), krukker eller boller. Det er ikke tilrådelig å oppbevare olje/fett i kjøleskapet over lengre tid.

Hvis olje/fett har fått en bismak.

Noen typer mat (spesielt fisk) kan miste noe væske under frityrsteking. Denne væsken kan igjen påvirke smaken på maten som blir stekt

senere i samme olje/fett. For å fjerne (eller å hindre) denne smaken, varm opp oljen/fettet til 160 °C. Stek så 2 tynne skiver brød (5-6 mm). Vent til alle luftboblene har forsvunnet og brødet er jevnt brunt. Ta så brødet ut av gryten og kast det. Nå har oljen en nøytral smak igjen.

Rengjøring.

Utsiden: Tørk med en ren fuktig klut (hvis nødvendig tilsett noe rengjøringsmiddel) og/eller kjøkkenpapir.

Innsiden: Fjern eventuelle partikler av olje/fett som sitter fast på veggene ved hjelp av sammenkrøllet kjøkkenpapir. Det anbefales å rengjøre innsiden av gryten nøye (f.eks. ved bytte av olje/fett). Hell noe varmt såpevann i gryten og vask innsiden med en børste. Tøm gryten og skyll med rent vann. (Skyll ikke under springen: bruk f.eks. en kopp til dette). Tørk alltid innsiden og utsiden av frityrgrøyten nøye etter rengjøring.

Reklamasjonsordning

Med hensyn til de alminnelige reklamasjonsbestemmelser i Norge og hva disse omfatter, viser vi til den til enhver tid gjeldende reklamasjonsordning ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker vedtatt av Norske Elektroleverandørers Landsforening. Oppstår det feil, bes De innlevere apparatet sammen med kjøpsbeviset til Deres forhandler.

Internasjonal garanti og service

Dette produktet er garantert av Philips for en periode av **1 år** fra kjøpsdato mot material- eller fabrikkasjonsfeil. Garantien dekker både reservedeler og arbeid. For å gjøre garantien gyldig, må det fremlegges gyldig kjøpsbevis (f.eks. utfylt garantikort eller kjøpskvittering). Garantien er ikke gyldig hvis feilen skyldes uforsiktig behandling, feil bruk eller forsømmelser. Eventuell reparasjon eller forandring må utføres av et autorisert verksted.

Service, under og etter garantiperioden, kan utføres i alle land hvor produktet er markedsført av Philips. I land hvor Philips ikke markedsfører produktet, vil den lokale Philips organisasjon sørge for reparasjon av produktet, skjønt det kan oppstå forsinkelser hvis de nødvendige reservedeler ikke er tilgjengelige.

Ved eventuelle problemer - vennligst ta kontakt med:

Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225, 9700 AE Groningen,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Fritösen är avsedd för 220 - 230 volt växelström, vilket står angivet på typskylten. Uppvisar typskylten annan märkning, vänd dig då till inköpsstället.
- Fritösen kan anslutas till såväl jordat som icke jordat vägguttag. I utrymmen där jordat vägguttag finns skall apparaten anslutas till detta.
- Doppa aldrig fritösen i vatten. Du får inte heller spola den under vattenkranen.
- Torka av de olika delarna med en fuktig trasa före fritering. Se till att allt är helt torrt innan du fyller i olja/fett.
- Koppla inte på fritösen utan att det är olja/fett i den.
Vid smältning av fett: Välj inställningen 160°C (320°F) och höj inte temperaturen förrän allt fett smält. Fettet skall smältas direkt i fritösen inte i friterkorgen.
- Använd endast olja eller fett, som rekommenderas för fritering. Information därom finns på dessa produkters förpackning.
- Vid fritering måste fritösen alltid var fylld med olja/fett till mellan markeringarna MIN och MAX. Kontrollera att så är fallet innan du börjar fritera.
- Överskrid inte i tabellen rekommenderade mängder och fyll inte friterkorgen till mer än $\frac{3}{4}$. Om friterkorgen är för full kan oljan/fettet rinna över.
- Under friteringen kommer det att strömma ut ånga genom filtret i locket. Se upp så att du inte bränner dig på ångan t ex på händerna eller i ansiktet.
- Flytta inte fritösen när den är varm. Du kan bränna dig allvarigt på den heta oljan om du spiller. Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen kallna först.
- Se till att barn inte får tag på fritösen, speciellt inte när den är varm.
- Låt inte sladden hänga ner över bänk/bordskanten så att fritösen kan rivs ner av misstag.

- Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg krävs.
- Drag alltid ur stickproppen ur vägguttaget före rengöring.

Fritösens delar. Fig. 1 och 2.

- A Lock** med anti-os-filter. Nya filter kan köpas i handeln. Fig 2 visar hur filtret byts.
- B Friterkorg** med löstagbart handtag. Hur handtaget sätts fast framgår av fig 3. Förfar i motsatt ordning för att lossa det.
- C Kontrollampa.** Lampan lyser när värmning pågår.
- D Temperaturratt** för inställning av friteringstemperatur.

Före första användning

- Diska friterkorgen med vatten och mildt diskmedel.
- Håll i litet varmt vatten med mildt diskmedel i fritösen och diska den inuti.
- Skölj ur fritösen med rent vatten. Du kan använda t ex en kopp. Torka den noggrant.

Fritering

- Fig 4. Fyll fritösen, som skall vara torr, med olja/fett. Nivån på oljan eller det smälta fettets skall vara mellan de två nivåmarkeringarna på fritösens insida. Det går åt 1 liter olja eller 900 g friterfett.
Obs! Blanda aldrig två sorter olja/fett.
- Fig 5. Sätt på locket, som har anti-os-filter.
- Ställ temperaturratten på önskad temperatur. Se tabellen.
- Fig 6. Sätt stickproppen i vägguttaget. Nu tänds kontrollampan (C).
- Låt nu oljan/fettet värmas 15 - 20 minuter. Medan värmningen pågår lyser kontrollampan (C). När den inställda temperaturen uppnåtts slocknar den. Medan friteringen pågår tänds och släcks lampan upprepade gånger, vilket visar att den inställda temperaturen hålls konstant.
- Sätt fast handtaget på friterkorgen som fig 3 visar.
- Fyll friterkorgen innan du sätter den i fritösen. För bästa resultat, följ i tabellen om rekommenderade mängder.
- Fig 7. Sänk ner friterkorgen försiktigt i

oljan/fettet. Använd locket som skydd mot stänk, fig 5.

- Fig 8. Lossa handtaget från friterkorgen.
- Fig 9. Sätt på locket.
- Rekommenderade friteringstider finns angivna i tabellen.
- När friteringen är klar, lyft av locket och sätt på handtaget på friterkorgen igen.
- Fig 10. Lyft upp friterkorgen och haka fast den på fritösens kant för att låta oljan/fettet rinna av. Nu måste oljan eventuellt värmas upp igen till inställd temperatur. Det kan ta 2 - 3 minuter.
- Stjälp upp det friterade i ett durkslag eller en sil med något absorberande papper t ex hushållspapper.
- Tag bort lösa partiklar från oljan/fettet med en hålslev.
- Drag ut stickproppen från vägguttaget.
- Filtrera oljan/fettet om så behövs efter att det kallnat till lämplig temperatur, se "Tips".
- Ställ undan fritösen med påsatt lock, som skyddar oljan/fettet mot damm och andra föroreningar.

Tabell

Tabellen innehåller olika typer av mat, som är lämpliga att fritera, med uppgift om lämplig temperatur, friteringstid och största mängder, som är lämpliga att fritera per gång. Beroende på den totala mängd, som skall friteras och på personlig smak kan rekommenderade temperaturer och tider ändras.

Pommes frites

För att få det bästa och frasigaste resultatet när du gör pommes frites, gör så här:

- Använd inte färsk potatis
- Skala och skär potatisarna i stavar. Skölj dem under kallvattenkranen, i ett durkslag, för att förhindra att de fastnar i varann under friteringen. Torka dem på ren handduk eller hushållspapper.
- Pommes frites och annan friterad potatis friteras i **två steg**:
 - Första gången vid 160 °C under 8 - 10 minuter beroende på stavarnas grovlek.
 - Andra gången vid 190 °C under 2 - 4 minuter.

| Typ av mat | Temperatur | Största mängd/omgång | | Tid i Minuter *) |
|------------|--|---|---|--|
| | | Färskt | Fryst | |
| 160 °C | Kyckling, filé, ben | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Ostkroetter Räkor/havskräftor | 3 stk 2-3 stk | 2 stk | 5 2-4 |
| 180 °C | Äppelmunkar Friterad ost Fiskfilé/pinnar Köttbullar Musslor | 2-3 stk 2-3 stk 3 stk 5-7 stk 5-6 stk | 3 stk | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Munkringar Pommes frites **) Fiskkroetter Köttkroetter Potatiskroetter Potatis-chips Wienerschnitzel | 2-3 stk 250 g 2-3 stk 2-3 stk 2-3 stk 250 g 1 stk | 150 g 2 stk 2 stk 2 stk 150 g | 2-4 5 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) För fryst mat kan tiderna bli längre.

**) För nya pommes frites, se avsnittet "Pommes frites".

Skaka friterkorgen då och då under andra steget av friteringen så att potatisen bryns jämnt och fint.

Djupfryst mat

Djupfryst mat kyler oljan/fettet avsevärt när den sänks ner i fritösen.

- Fritera inte stora mängder djupfryst mat.
- Låt fritösen få rätt friteringstemperaturen innan du lägger i en omgång djupfryst mat. Tänk på detta också vid fritering av mat, som kräver noggrann behandling t ex köttkroetter. Sätt temperaturratten på högsta temperaturen, 190 °C, **eller den temperatur som anges på matförpackningen**. Värm ca 15 - 20 minuter. Djupfryst pommes frites är förfriterad och kan friteras i ett enda steg vid 190 °C i ungefär 5 minuter.
- Djupfryst mat kan innehålla iskristaller. Försök att skaka bort så mycket som möjligt av isen över diskhon. Sänk ner maten i oljan/fettet försiktigt, eftersom djupfrysta produkter kan göra att oljan/fettet bubblar och stänker häftigt.

Tips

- Använd olja eller fett som rekommenderas för fritering, d v s 100% fett. Alltså skall **inte** margarin eller smör användas.
- Byt ut oljan/fettet regelbundet. Blanda aldrig ny olja/fett med gammal.
- I allmänhet förändras - försämras fettet ganska snabbt när man friterar proteinrik mat, t ex kött och fisk. När oljan/fettet huvudsakligen används för att fritera potatis och filtreras efter varje användning, kan det användas 10-12 gånger. Dock bör det inte användas längre tid än 6 månader. Därefter skall det kasseras. Det får inte hållas i avloppet utan skall kastas i hushållssoporna. Håll först olja, efter att den kallnat, i en flaska eller burk, packa in stelnat fett i papper. Stelnat fett kan lätt lossas ur fritösen efter att det värmts i ungefär 1 minut vid 160 °C. Det smälter då runt sidorna och lossnar.
- Byt alltid ut oljan/fettet:
 - När det börjar bli mörkfärgat och skummar vid upphettning.
 - När lukt och smak försämras.
 - När det blir mer tjockflytande, sirapsliknande.
- Se till att maten som skall friteras är torr innan den doppas ner i oljan/fettet.
- Filtrera oljan/fettet vid behov. Gör så här:
 - Drag ur stickproppen ur vägguttaget. Låt oljan/fettet svalna något, men inte mer än att

det fortfarande är lättflytande.

- Lägg ett pappersfilter eller en tunn tygduk i ett durkslag eller sil och håll oljan/fettet därigenom, fig 12. **Var försiktig så att du inte bränner dig.**

- Torka ur fritösen med hushållspapper, såväl insida som utsida.
- Om du inte använder fritösen regelbundet förvarar du oljan/fettet bäst i tillslutna burkar eller flaskor i kylskåpet. Förvara inte oljan/fettet i fritösen någon längre tid.

Om oljan/fettet har fått en bismak....

Vissa typer av mat, speciellt fisk, avger en del av sin egen saft när den friteras. Denna saft kan ge en bismak åt oljan/fettet, vilken kan avges till mat som friteras senare i samma olja/fett.

För att ta bort bismaken; upphetta oljan/fettet till 160 °C. Fritera sedan två tunna skivor (5 - 6 mm) bröd. Vänta tills luftbubblorna har försvunnit och brödet är brunt runt om. Tag ur brödet och släng bort det. Oljan/fettet har nu fått en neutralare smak igen.

Rengöring

Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen svalna.

Doppa aldrig fritösen i vatten.

Utanspå: Torka av fritösens utsida med en fuktig väl urvriden trasa och/eller hushållspapper, ev. med litet diskmedel.

Inuti: Avlägsna allt fett, som har fastnat med t ex en tuss hushållspapper.

För noggrann rengöring, som rekommenderas när man skall byta olja/fett:

Håll litet varmt vatten med diskmedel i fritösen. Borsta runt med en diskborste. Håll ur diskvattnet och skölj efter med rent vatten. Skölj inte under vattenkranen utan använd t ex en kopp för att ösa i sköljvattnet.

Torka alltid både ut- och insida noggrant efter rengöring.

SVERIGE

Reklamation och service

I Sverige inköpt och i Sverige för service inlämnad produkt åtgärdas inom två år från styrkt inköpsdatum enligt KONSUMENTKÖP EHL 91 och EHL Trygghetsförsäkring. Den fullständiga texten tillhandahålls av er handlare.

Dessutom gäller Philips Världsservice. Denna innebär att oavsett i vilket land produkten köpts eller lämnas för service åtgärdas material- och fabrikationsfel kostnadsfritt inom **ett år** från styrkt inköpsdatum via Philips-Service. Undantag gäller för:

- förbrukningsdetaljer som konsumenten själv kan byta.
- skada genom normalt slitage samt bristfällighet i underhåll eller felaktig hantering.
- skada i samband med reparation utförd av annan än av Philips-Service eller av Philips auktoriserad verkstad.

Service kan erhållas i alla länder där produkten marknadsförs av Philips. I länder där produkten inte marknadsförs av Philips kan service i de flesta fall ändå påräknas dock med längre väntetid för bl a anskaffning av reservdelar.

Vid svårigheter att nå Philips lokalt, kontakta

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department
P.O. Box 225
9700 AE GRONINGEN
The Netherlands
Fax +31 50 138016

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele samalla kuvat (sivu 3), ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä upota friteerauskeitintä veteen.
- Puhdista osat kostealla liinalla ennen käyttöä. Osien tulee olla täysin kuivat, ennen kuin friteerauskeittimeen laitetaan öljyä tai rasvaa. Varmista, että keitintä käytetään tukevalla pöydällä.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai kiinteää rasvaa. Kun käytät kiinteää rasvaa, sulata se 160 asteessa. Älä nosta lämpötilaa, ennen kuin rasva on kokonaan sulanut. Sulata paloiteltu rasva keittimen pohjalla eikä korissa.
- Käytä vain uppopaistoon tarkoitettuja öljyjä tai rasvoja. Tarkista asia tuotteen pakkauksesta.
- Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla merkkien MIN ja MAX välissä. Tarkista aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa.
- Älä ylitä taulukossa annettuja enimmäismääriä. Täytä korista enintään ¾. Jos kori on liian täynnä, kuumaa öljyä/rasvaa voi valua reunan yli.
- Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot tältä höyryltä.
- Älä jätä friteerauskeitintä lasten ulottuville.
- Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Käytä friteerauskeitintä vain sisätiloissa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen, niin että öljy tai rasva jäähtyy. Älä siirrä keitintä, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.
- Säilytä käyttöohje.

Laitteen osat (kuva 1)

- **A Kansi ja kärynsuodatin.** Uusia suodattimia on saatavissa myyjältä. Kuvassa 2 näytetään, miten suodatin poistetaan kannesta.
- **B Kori ja irrotettava kahva.** Kahva kiinnitetään koriin kuvan 3 mukaan; irrotus tapahtuu päinvastoin.
- **C Merkkivalo.** Merkkivalo palaa niin kauan kuin öljyä/rasvaa kuumennetaan.
- **D Lämpötilanvalitsin.**

Käyttöönotto

- Pese kori kuumassa pesuvedessä.
- Kaada kuumaa pesuvettä keittimeen ja pese sisävaippa huolellisesti.
- Huuhtele keitin sisäpuolelta vedellä (käytä apuna esim. kuppia). Kuivaa hyvin.

Kypsentäminen rasvassa

- Kuva 4. Laita (kuivaan) keittimeen öljyä tai rasvaa MAX-viivaan asti (1 l öljyä tai 900 g rasvaa).
Huom. Älä käytä sekaisin kahta erilaista öljyä ja/tai rasvaa.
- Kuva 5. Aseta kansi (kärynsuodattimen kanssa) keittimen päälle.
- Aseta lämpötilanvalitsin haluamaasi asentoon.
- Kuva 6. Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalon tulisi nyt syttyä.
- Kuumenna öljyä/rasvaa 15-20 minuuttia. Merkkivalo palaa kuumennuksen ajan. Kun öljy/rasva on halutun lämpöistä, merkkivalo sammuu. Paistamisen aikana merkkivalo syttyy aina välillä osoittamaan sitä, että öljyä/rasvaa kuumennetaan taas halutun lämpöiseksi.
- Kiinnitä irtokahva koriin ja laita ruoka koriin keittimen ulkopuolella. Käytä vain suositeltuja määriä.
- Kuva 7. Laske täytetty kori varovasti öljyyn/rasvaan. Pidä kantta edessä roiskumisen välttämiseksi.
- Kuva 8. Irrota kahva korista.
- Kuva 9. Laita kansi keittimen päälle.
- Katso sopivat kypsennysajat ja -lämpötilat oheisesta taulukosta.
- Kypsentämisen jälkeen: nosta kansi pois ja kiinnitä kahva takaisin koriin.
- Kuva 10. Nosta kori öljystä/rasvasta ja aseta keittimen reunalle valumaan. Öljy/rasva kuumenee takaisin halutun lämpöiseksi (3-5 min).
- Kuva 11. Laita ruoka valumaan siivilään, jonka

pohjalla on rasvaa imevää paperia (esim. talouspaperia).

- Kerää kuorimiskauhalla ruoasta irronneet palat pois öljystä/rasvasta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Kuva 12. Suodatta öljy/rasva (jos haluat), kun se on jäähtynyt tarpeeksi (ks. osaa "Käyttövihjeitä").
- Säilytä keitintä kansi päällä. Näin keittimen sisään ei pääse mm. pölyä.

Taulukko

Seuraavassa taulukossa on esimerkkejä erilaisista ruoista, joita voidaan kypsennää friteerauskeittimessä, lämpötiloineen ja valmistusaikoinen. Taulukossa on annettu kerralla kypsennettäväksi suositeltavat enimmäismäärät. Ohjeista voidaan hieman poiketa valmistettavan ruoan määrän ja oman maun mukaan.

Ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- Älä käytä aivan uusia perunoita.
- Leikkaa perunat paksuiksi suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivilässä kylmällä vedellä: sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
- Kuivaa suikaleet esim. talouspaperilla.
- Ranskanperunat kypsennetään **kahdessa vaiheessa**;
- ensin **160°C:ssa 8 - 10 minuuttia**;
- sitten **190°C:ssa 2 - 4 minuuttia**
Ravistele koria toisen vaiheen aikana säännöllisin välein; silloin ranskanperunat saavat tasaisen ruskean värin.

Pakasteruoat

Pakastimesta tai pakastelokerosta (-16 ...-18 °C) otetut ruoat jäädyttävät öljyä/rasvaa, kun ne upotetaan keittimeen.

- Tämän takia annokset eivät saa olla liian suuria.
- Anna keittimen lämpötilan nousta sopivaksi,

| Lämpötila | Ruokalaji | Enimmäiskerta-annos tuore pakaste | | Kypsennysaika (minuutteja) |
|-----------|--|--|--|---|
| 160 °C | Broileri (fileet, koivet) | 150 g | 100 g | 10-15 |
| 170 °C | Juustokuorukat Friteeratut äyriäiset | 3 kpl. 2-3 kpl. | 2 kpl. | 5 2-4 |
| 180 °C | Friteeratut omenat Friteerattu juusto Kalapuikot Lihapyörykät Simpukat | 2-3 kpl. 2-3 kpl. 3 kpl. 5-7 kpl. 5-6 kpl. | 3 kpl. | 4-5 2-4 5 4-5 2½-3 |
| 190 °C | Donitsit/munkit Ranskanperunat **) Cordon bleu -juusto Kalakuorukat Lihakuorukat Perunakuorukat Viipaloitu peruna Wieninleike | 1-2 kpl. 250 g 1 kpl. 2-3 kpl. 2-3 kpl. 2-3 kpl. 250 g 1 kpl. | 1 kpl. 150 g 2 kpl. 2 kpl. 2 kpl. 150 g | 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3 |

*) Pakasteiden kypsennysaika saattaa olla ilmoitettua pidempi.

**) Katso tuoreiden ranskanperunoiden ohje kohdasta "Ranskanperunat".

ennen kuin kypsennät pakasteruoka-annoksen (15 - 20 minuuttia).

Valitse lämpötila pakasteruonan pakkauskassa olevan ohjeen mukaan.

Ellei tällaista ohjetta ole, aseta valitsin korkeimpaan lämpötilaan (190 °C).

Samat ohjeet koskevat muita huolellista valmistusta vaativia ruokia, kuten esimerkiksi lihakuorukat.

Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään yhdessä vaiheessa 190°C:ssa noin 5 minuuttia.

- Pakasteruoissa on usein paljon jäätä. Ravistele jäätä pois mahdollisimman paljon tiskialtaan päällä. Laske sitten ruoka varovasti öljyn/rasvaan, sillä pakasteet saattavat aiheuttaa öljyn/rasvan voimakasta kuplimista ja roiskumista.

Käyttövihjeitä

- Käytä vain uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä ja/tai rasvaa, eli monityydyttymättömiä rasvahappoja sisältävää kasvirasvaa tai öljyä.
- Vaihda öljy tai muu rasva säännöllisesti. Älä lisää uutta öljyä/rasvaa jo käytetyn joukkoon.
- Yleensä öljy/rasva pilaantuu melko nopeasti, kun kypsennettävä ruoka sisältää runsaasti proteiinia (kuten liha ja kala). Jos öljyä/rasvaa käytetään pääasiallisesti perunoiden kypsennykseen ja se suodatetaan aina käytön jälkeen, öljyä/rasvaa voidaan käyttää jopa 10 - 12 kertaa. Älä käytä samaa öljyä yli kuutta kuukautta. Tämän jälkeen öljy on heitettävä pois (käsiteltävä mieluiten ongelmajätteenä.) Jäähtynyt öljy kaadetaan pulloon ja kovettunut rasva kääritään paperiin. Kovettunut rasva on helppo poistaa keittimestä kuumentamalla sitä noin minuutti (160 °C). Se sulaa reunoilta eikä tartu keittimeen.
- Vaihda öljy/rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, siinä on vanha haju tai maku, väri on tummunut ja/tai kun se on muuttunut siirappimaiseksi.
- Varmista, että kypsennettävä ruoka on kuivaa, ennen kuin lasket sen kuumaan öljyn/rasvaan.
- Suodata öljy/rasva tarvittaessa:
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä. Anna öljyn/rasvan jäähtyä jonkin aikaa.
 - Aseta tiheän metallisiivilän päälle talouspaperi tai sideharso ja kaada öljy/rasva siivilän lävitse astiaan (kuva 12).
- Pyyhi keitin talouspaperilla puhtaaksi. Älä unohda sisävaippaa!
- Ellet käytä friteerauskeitintä jatkuvasti, säilytä

öljy hyvin suljetuissa (lasi-)pulloissa; mieluiten jääkaapissa.

Säilytä kiinteä rasva hyvin suljetussa (lasi- tai savi-)padassa tai -kuldossa. Öljyä/rasvaa ei tulisi säilyttää pitkään keittimessä.

Jos öljyssä/rasvassa on vieras maku...

Tietyistä ruoista (varsinkin kalasta) lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä. Tämä neste saattaa antaa makua samassa öljyssä/rasvassa myöhemmin kypsennettävään ruokaan.

Jos haluat poistaa (tai pikemminkin estää) tämän maun, kuumenna öljy/rasva 160-asteiseksi.

Kypsennä sitten kaksi leipäviipaletta (5 - 6 mm). Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja leivät ovat joka puolelta ruskeat. Nosta leivät pois keittimestä ja heitä pois.

Nyt öljyssä/rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Puhdistus

Ulkovaippa: pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla (käytä tarvittaessa pesuainetta) ja/tai talouspaperilla.

Sisävaippa: poista sisävaippaan tarttunut öljy/rasva talouspaperilla.

Pese kori kuumalla pesuvedellä ja huuhtele. Älä pese astianpesukoneessa.

Puhdista sisävaippa välillä (esim. kun vaihdat öljyn/rasvan) kaatamalla keittimeen kuumaa pesuvettä ja pesemällä astianpesuharjalla.

Tyhjennä friteerauskeitin ja huuhtele vedellä. (Älä huuhtele vesihanalla alla, vaan käytä apuna esim. kuppia.)

Kuivaa friteerauskeitimen sisä- ja ulkovaippa hyvin puhdistuksen jälkeen.

Oikeus muutoksiin varataan.

Takuu ja huolto

Philips myöntää tälle laitteelle **yhden vuoden** takuun ostopäivästä lukien. Takuu koskee raaka-aine- ja valmistusvikoja ja korvaa osa- ja työkustannukset. Vian sattua käännä valtuutetun Philips-myyjän puoleen. Takuu edellyttää todistusta (esim. täytetty takuukortti tai ostokuitti) siitä, että takuu-aikaa on vielä jäljellä. Takuu ei ole voimassa, mikäli laitetta on käsitelty tai käytetty väärin tai laitetta ovat korjanneet asiantuntimattomat henkilöt. Huolto (takuun aikana ja sen jälkeen) toimii kaikissa niissä maissa, joissa Philips markkinoi

laitetta virallisesti. Maissa, joissa Philips ei markkinoi kyseistä laitetta, paikallinen huolto kyllä huoltaa laitteen, vaikka oikeiden varaosien mahdollinen puuttuminen voi aiheuttaa viivytystä.

Ota tarvittaessa yhteys:

Oy Philips Ab
Asiakaspalvelu
puh. (90) 5026 230

tai

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department,
P.O. Box 225,
9700 AE GRONINGEN,
The Netherlands.
Fax: +31.50.138016.

