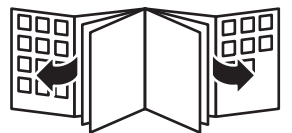


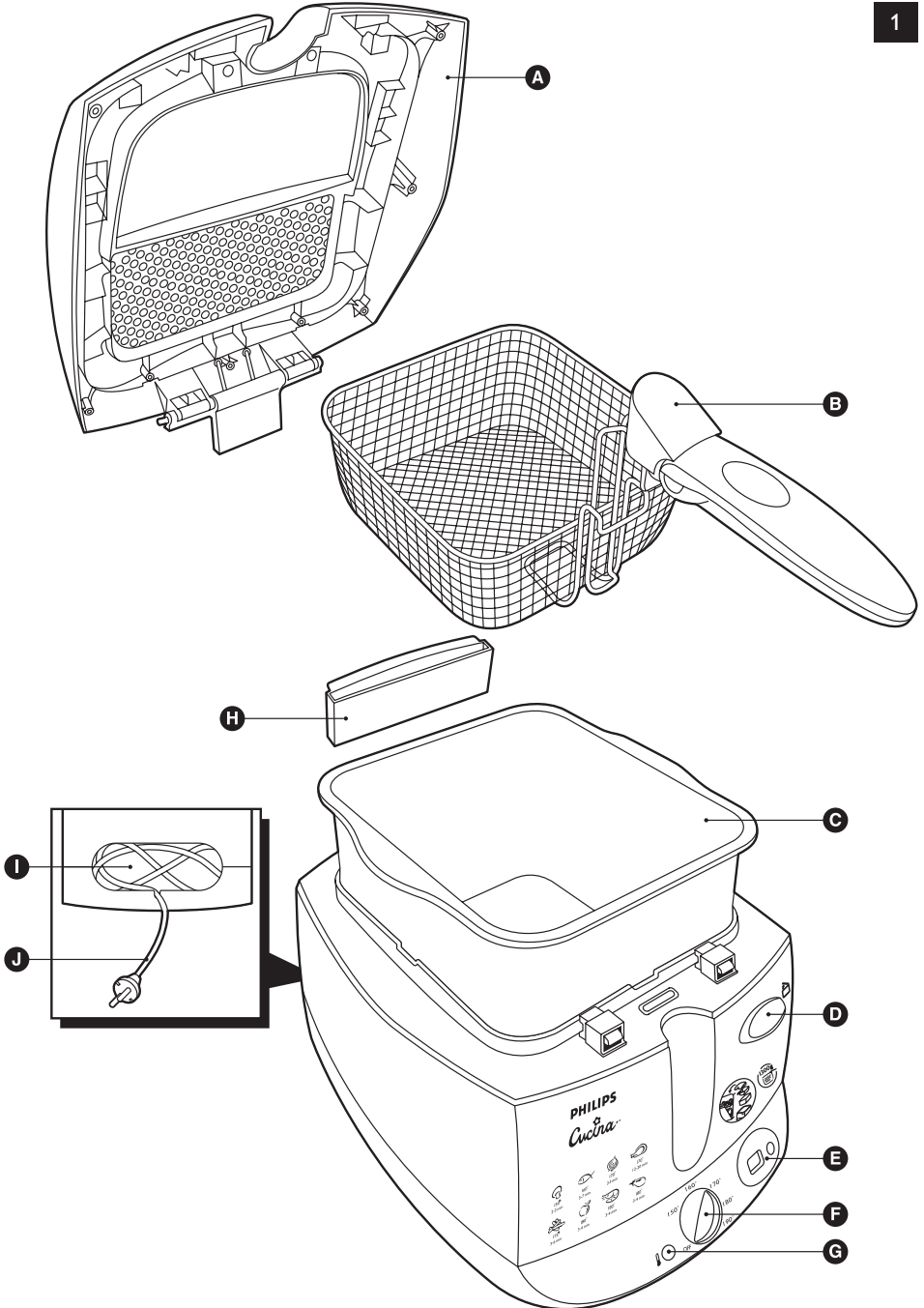
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD6157, HD6156



**PHILIPS**







**HD6157, HD6156**

<b>ENGLISH</b>	<b>8</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>13</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>20</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>27</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>34</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>41</b>

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Frying basket
- C** Removable inner bowl
- D** Lid release button
- E** Digital timer (HD6157 only)
- F** Temperature control
- G** Temperature light
- H** Condensed water container
- I** Cord storage compartment
- J** Cord

## Important

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

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of hot steam when you open the lid.

### Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

### **Preparing for use**

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).
- 4** Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 4)

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

### **Oil and fat**

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

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

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

### **Solid fat**

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 5).

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

## Using the appliance

### Frying

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

**1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 6).

**2** Set the temperature control to the required temperature.

► The temperature light goes on.

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

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

**3** Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

**4** Fold out the handle of the basket. (Fig. 7)

**5** Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

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

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

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

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

**7** Carefully put the basket in the fryer (Fig. 8).

Make sure the basket has been inserted properly.

**8** Close the lid.

**9** HD6157 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

**10** Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 9).

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

### Timer (HD6157 only)

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

#### Setting the timer

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

► The set time becomes visible on the display.

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

The maximum time that can be set is 99 minutes.

► A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.

► While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

*Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the time flashes) until '00' appears.*



- 3** When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

### After frying

---

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position. (Fig. 7)
- 2** Press the release button to open the lid. (Fig. 2)

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

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

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

- 4** Turn the temperature control to 'OFF'.
- 5** Put the basket in the fryer.
- 6** Close the lid.
- 7** Unplug the appliance after use.

*Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.*

### Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (☞ indicates the recommended quantity).

### Getting rid of unwanted flavours

---

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

### Home-made French fries

---

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This prevents them from sticking to each other during frying.

*Note: Dry the sticks thoroughly.*

- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

## Cleaning

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

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

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

- 1 Open the lid.
- 2 Lift the lid off the appliance (Fig. 11).
- 3 Lift the frying basket out of the appliance.
- 4 Remove the condensed water container from the fryer and empty it (Fig. 12).
- 5 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 13).
- 6 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 7 Clean the lid with the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 8 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

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

### Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Frying basket
- Condensed water container

## Storage

- 1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 14).
- 3 Lift the fryer by its hand grips.

## Environment

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

### Removing the timer battery (HD6157 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.

- 1 Remove the timer panel with a small flat-blade screwdriver (Fig. 16).
- 2 Remove the battery.

## Guarantee & service

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

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.

Problem	Possible cause	Solution
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.

## Einführung

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

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel
- B** Frittierkorb
- C** Herausnehmbare Frittierwanne
- D** Deckelentriegelungstaste
- E** Digitaler Timer (nur HD6157)
- F** Temperaturregler
- G** Temperaturanzeige
- H** Kondenswasserbehälter
- I** Kabelfach
- J** Netzkabel

## Wichtig

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

### Gefahr

- Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser, und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

### Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.

### Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

## 14 DEUTSCH

- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies würde zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl oder Fett führen. Entfernen Sie deshalb sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren bzw. trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile sorgfältig, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

### **Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)**

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

### **Für den Gebrauch vorbereiten**

- 1** Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).
- 3** Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 3).
- 4** Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 4)

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

### **Frittieröl und -fett**

**Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl- oder Fettsorten, und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.**

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist (z. B. Linolsäure), wie beispielsweise Soja-, Erdnuss-, Mais- oder Sonnenblumenöl.

Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).

Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

### **Festes Fett**

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um Fettspritzen sowie ein Überhitzen und damit eine Beschädigung des Heizelements zu verhindern.

- 1** Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.

- 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.
- 3** Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4** Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 5).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

## Das Gerät benutzen

### Frittieren

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter im Deckel.

- 1** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 6).
- 2** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
  - ▶ Die Temperaturanzeige leuchtet auf.
 Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

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

- 3** Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).
- 4** Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf. (Abb. 7)
- 5** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 2).
- 6** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung (empfohlene Mengen sind durch @gekennzeichnet).

*Hinweis: Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren sorgfältig ab.*

*Hinweis: Entfernen Sie sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren.*

- 7** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse (Abb. 8).  
Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb richtig eingesetzt ist.
- 8** Schließen Sie den Deckel.
- 9** Nur HD6157: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).  
Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers verwenden.

- 10** Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs (1) und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (2) (Abb. 9).  
Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

### Timer (nur HD6157)

Der Timer zeigt nur das Ende der Frittierzeit an und dient NICHT zum Ausschalten der Fritteuse.

### Den Timer einstellen

- 1** Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 10)
  - Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.
- 2** Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Frittierzeit eingestellt ist.  
Die maximale Frittierzeit beträgt 99 Minuten.
  - Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
  - Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

*Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, wenn die Zeitanzeige beginnt zu blinken), bis '00' angezeigt wird.*

- 3** Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

### Nach dem Frittieren

---


- 1** Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition. (Abb. 7)
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. (Abb. 2)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

- 3** Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.  
Um überschüssiges Öl oder Fett zu entfernen, schütteln Sie den Frittierkorb vorsichtig über der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.
- 4** Stellen Sie den Temperaturregler auf 'OFF' (Aus).
- 5** Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.
- 6** Schließen Sie den Deckel.
- 7** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

### Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben (die empfohlenen Mengen sind durch  gekennzeichnet).

### Unerwünschte Gerüche vermeiden

---

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich folgendermaßen neutralisieren:

- 1** Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160°C.
- 2** Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.



- 3** Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

### Selbst gemachte Pommes frites

Die besten und knusprigsten Pommes frites erhält man auf folgende Weise:

- 1** Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

*Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.*

- 2** Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C.
- 3** Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.

### Reinigung

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

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

Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Wasser, da es elektrische Bauteile und das Heizelement enthält.

- 1** Öffnen Sie den Deckel.
- 2** Nehmen Sie den Deckel vom Gerät (Abb. 11).
- 3** Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.
- 4** Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter aus der Fritteuse, und leeren Sie diesen (Abb. 12).
- 5** Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 13).
- 6** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.
- 7** Reinigen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb, die Frittierwanne und den Kondenswasserbehälter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 8** Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

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

### Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Frittierkorb
- Kondenswasserbehälter

### Aufbewahrung

- 1** Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.

**2** Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach, und schieben Sie das Kabel in die vorgesehene Halterung (Abb. 14).

**3** Heben Sie die Fritteuse an den Handgriffen an.

**Umweltschutz**

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 15).

**Die Timer-Batterie herausnehmen (nur HD6159)**

- Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die Timer-Batterie, bevor Sie das Gerät an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

**1** Entfernen Sie die Timer-Blende mit einem flachen Schraubendreher (Abb. 16).

**2** Entnehmen Sie die Batterie.

**Garantie und Kundendienst**

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

**Fehlerbehebung**

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiertgut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittiertguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittiertguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Lassen Sie die Sicherung von Ihrem Philips-Händler oder einem von Philips autorisierten Service-Center austauschen.
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel mit dem Filter ab, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Dauerfilter muss gereinigt werden.	Nehmen Sie den Deckel mit dem Filter ab, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale (fig. 1)

- A** couvercle
- B** panier
- C** cuve amovible
- D** bouton de déverrouillage du couvercle
- E** minuteur numérique (HD6157 uniquement)
- F** thermostat
- G** voyant de température
- H** bac de condensation
- I** rangement du cordon
- J** cordon d'alimentation

## Important

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

### Danger

- Ne plongez jamais le corps de la friteuse (qui contient des composants électriques et la résistance) dans l'eau et ne le passez jamais sous le robinet.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- De la vapeur brûlante s'échappe du filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous ouvrez le couvercle.

### Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les

instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez que de l'eau et de la glace entrent en contact avec l'huile ou la graisse, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse. Veillez donc à retirer tout excès de glace éventuellement présent sur les ingrédients congelés et séchez soigneusement les ingrédients avant la cuisson. Ne placez pas de trop grosses quantités d'aliments dans le panier. Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, séchez soigneusement tous les éléments après les avoir nettoyés.
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

### Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

### Avant utilisation

- 1** Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).
- 3** Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse (fig. 3).
- 4** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 4)

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

### Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).

Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

### Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

- 1** Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.

- 2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
- 3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
- 4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée (fig. 5).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

## Utilisation de l'appareil

### Friture

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

- 1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale (fig. 6).
- 2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire.  
► Le voyant de température s'allume.  
Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

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

- 3 Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).
- 4 Déployez la poignée du panier. (fig. 7)
- 5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 2).
- 6 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

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

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

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

- 7 Placez le panier dans la friteuse avec précaution (fig. 8).  
Assurez-vous d'avoir placé le panier correctement.
- 8 Fermez le couvercle.
- 9 Modèle HD6157 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).  
La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2) (fig. 9).

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

### Minuteur (HD6157 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS la friteuse.

### Réglage du minuteur

- 1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 10)

► Le temps réglé s'affiche à l'écran.

**2** Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.

La période maximale programmable est de 99 minutes.

► Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.

► Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

*Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 2 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.*

**3** À la fin de la période programmée, le minuteur émet un signal sonore. Au bout de 10 secondes, le minuteur émet un nouveau signal sonore. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

### Après la cuisson

**1** Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage. (fig. 7)

**2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 2)

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

**3** Sortez doucement le panier de la friteuse.

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse. Transférez les aliments frits dans une passoire ou un plat préalablement garni de papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

**4** Réglez le thermostat sur OFF (Arrêt).


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

**6** Fermez le couvercle.

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

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

### Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, consultez le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de grosses portions dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par le symbole .

### Goûts désagréables

Certains aliments, et plus particulièrement le poisson, peuvent donner un goût désagréable à l'huile ou à la graisse. Pour neutraliser un mauvais goût dans l'huile ou la graisse de friture :

**1** Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.

**2** Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.

**3** Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

### **Pommes frites maison**

---

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en suivant ces quelques conseils :

- 1** Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.

Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

*Remarque : Séchez-les bien.*

- 2** La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes.

- 3** Placez les frites dans un plat et secouez-les. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

### **Nettoyage**

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

N'utilisez pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à recurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau, au risque d'endommager les composants électriques et la résistance.

- 1** Soulevez le couvercle.
- 2** Enlevez le couvercle de l'appareil (fig. 11).
- 3** Sortez le panier de l'appareil.
- 4** Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le (fig. 12).
- 5** Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 13).
- 6** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.
- 7** Nettoyez le couvercle, le filtre, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8** Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

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

### **Accessoires résistant au lave-vaisselle**

- Couvercle
- Cuve
- Panier
- Bac de condensation

### **Rangement**

- 1** Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale (fig. 14).
- 3** Soulevez la friteuse par la zone de prise en main.



## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 15).

### Retrait de la pile du minuteur (HD6157 uniquement)

- Les piles contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles usées avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet. Retirez toujours la pile du minuteur avant de mettre l'appareil au rebut et de le déposer à un endroit assigné à cet effet.

**1** Retirez le bloc de commande du minuteur à l'aide d'un petit tournevis plat (fig. 16).

**2** Retirez la pile.

## Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://www.philips.com) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Pour connaître le temps de cuisson adéquat, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif antisurchauffe a été activé.	Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.

Problème	Cause possible	Solution
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrizione generale (fig. 1)

- A** Coperchio
- B** Cestello
- C** Vasca rimovibile
- D** Pulsante di sgancio coperchio
- E** Timer digitale (solo HD6157)
- F** Termostato
- G** Spia della temperatura
- H** Contenitore di condensa
- I** Vano di avvolgimento cavi
- J** Cavo

## Importante

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

### Pericolo

- non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Durante la frittura, dal filtro fuoriesce vapore caldo. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Prestate inoltre attenzione al vapore caldo quando togliete il coperchio.

### Attenzione

- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Non toccate il coperchio trasparente in quanto si surriscalda durante la frittura.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggete cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.

- Evitate che acqua e/o ghiaccio vengano a contatto con olio o grassi, per prevenire schizzi eccessivi. A tale scopo, rimuovete il ghiaccio in eccesso dai prodotti surgelati e asciugate accuratamente tutti i cibi prima di friggerli. Non caricate eccessivamente il cestello. Dopo avere pulito la friggitrice, asciugate con attenzione tutte le parti prima di versare olio o altri grassi.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" riportate all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

### **Campi elettromagnetici (EMF)**

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

### **Predisposizione dell'apparecchio**

- 1** Pulite l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
- 2** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente (fig. 2).
- 3** Consultate la tabella olio/grasso per determinare la quantità di olio o grasso necessaria (fig. 3).
- 4** Versate nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o liquefatto fino al livello compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX", quindi chiudete il coperchio. (fig. 4)

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

### **Olio e grasso**

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

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

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

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

### **Grasso solido**

È possibile utilizzare grasso di frittura solido prestando la massima cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi o venga danneggiata.

- 1** Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.
- 2** Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.
- 3** Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando viene sciolto. Per prevenire questo fenomeno, bucate il grasso solidificato con una forchetta (fig. 5).

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

## Modalità d'uso dell'apparecchio

### Come friggere

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

- 1** Estraiete tutto il cavo dal relativo vano e inseritelo nella presa a muro (fig. 6).
- 2** Impostate il termostato alla temperatura richiesta.

► La spia della temperatura si illumina.

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

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

- 3** Attendere che la spia della temperatura si spenga, occorrono circa 10-15 minuti.
- 4** Estraiete l'impugnatura del cestello. (fig. 7)
- 5** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio, che si apre automaticamente (fig. 2).
- 6** Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello.

Non friggete grandi quantità di cibo contemporaneamente. Consultate la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (la quantità consigliata è indicata da ☉).

*Nota Asciugate gli ingredienti accuratamente prima di friggerli.*

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

- 7** Posizionate con cautela il cestello nella friggitrice (fig. 8) assicurandovi che sia inserito correttamente.

- 8** Chiudete il coperchio.

- 9** Solo HD6157: impostazione del tempo di frittura richiesto (si veda la sezione "Timer" di questo capitolo).

È possibile utilizzare la friggitrice senza impostare il timer.

- 10** Premete il pulsante di sgancio posto sull'impugnatura del cestello (1) e piegate con cautela l'impugnatura verso la friggitrice (2) (fig. 9).

Durante la frittura, la spia della temperatura si accende o si spegne di tanto in tanto per indicare che la resistenza è accesa o spenta e mantenere costante la temperatura corretta.

### Timer (solo HD6157)

Il timer indica la fine del tempo di frittura, ma NON spegne la friggitrice.

#### Impostazione del timer

- 1** Premete il pulsante del timer per impostare i minuti. (fig. 10)
- Il tempo impostato diventa visibile sul display.

- 2** Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendo scorrerli in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo richiesto.

La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.

- Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di frittura, il timer avvia il conto alla rovescia.
- Durante il conto alla rovescia, il tempo di frittura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

*Nota È possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 2 secondi (il timer lampeggia fino a visualizzare "00").*

- 3** Una volta trascorso il tempo impostato, il segnale acustico si interrompe. Dopo 10 secondi, il timer lampeggia di nuovo. Premere il pulsante del timer per arrestare il segnale.

### Dopo la frittura

---

- 1** Afferrate le impugnature per sollevare il cestello fino alla posizione di drenaggio. (fig. 7)

- 2** Premete il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. (fig. 2)

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

- 3** Estraete con cautela il cestello dalla friggitrice.

Per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sulla friggitrice. Posizionate la frittura in un contenitore o in un colino con carta assorbente, tipo carta da cucina.

- 4** Ruotate il rubinetto del vapore in posizione "OFF".


- 5** Posizionate il cestello nella friggitrice.

- 6** Chiudete il coperchio.

- 7** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

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

### Consigli per la frittura

- Per alcuni consigli sui tempi di preparazione e le temperature di cottura, vedere la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non frigate quantità eccessive di cibo in una volta sola e non superate le dosi massime indicate nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo (  indica la dose consigliata).

### Eliminazione dei sapori sgradevoli

---

Alcuni tipi di cibo, in particolare il pesce, potrebbero conferire all'olio o al grasso un sapore sgradevole. Per neutralizzare il sapore dell'olio o del grasso:

- 1** Portate l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.

- 2** Versate nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.

- 3** Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliete il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

In questo modo, l'olio e il grasso avranno un sapore neutro.

### Patatine fritte

---

Per ottenere patatine fritte appetitose e croccanti, procedete come indicato di seguito:

- 1** Utilizzate patate dure, tagliarle a bastoncini e lavarli con acqua fredda, per evitare che si attacchino durante la frittura.

*Nota asciugate i bastoncini accuratamente.*

- 2** Frigate le patatine due volte: la prima volta per 4-6 minuti a una temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti a una temperatura di 175°C.

- 3** Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle una seconda volta.

## Pulizia

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

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

Non immergete l'alloggiamento della friggitrice in acqua, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

- 1 Aprite il coperchio.
- 2 Sollevate il coperchio dalla friggitrice (fig. 11).
- 3 Estraiete il cestello dalla friggitrice.
- 4 Estraiete il contenitore di condensa dalla friggitrice e svuotatelo (fig. 12).
- 5 Sollevate il recipiente interno e svuotatelo (fig. 13).
- 6 Pulite l'alloggiamento della friggitrice con un panno inumidito con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.
- 7 Pulite il coperchio con il filtro, il cestello, il recipiente interno e il contenitore di condensa in acqua calda diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
- 8 Sciacquate i componenti sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.

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

### Componenti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio
- Recipiente interno
- Cestello
- Contenitore di condensa

## Come riporre l'apparecchio

- 1 Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2 Avvolgete il cavo, riponetelo nell'apposito vano e inserite la spina nel perno di fissaggio dedicato (fig. 14).
- 3 Sollevate la friggitrice servendovi delle impugnature.

## Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 15).

### Rimozione della batteria del timer (solo HD6157)

- Le batterie contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente. Non smaltite le batterie insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnatele a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre la batteria del timer prima dello smaltimento e consegnate l'apparecchio a un centro di raccolta ufficiale.

- 1 Rimuovete il pannello del timer servendovi di un piccolo cacciavite a testa piatta (fig. 16).
- 2 Rimuovete la batteria.

### Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nella garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

### Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
	Il tempo di frittura è insufficiente.	Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
La friggitrice non funziona.	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non frigate una quantità di cibo superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
	Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato.	Rivolgetevi a un rivenditore Philips o a un centro di assistenza autorizzato Philips per la sostituzione del fusibile.
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il filtro antigrasso è saturo.	Estraete il coperchio con il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	L'olio o il grasso sono stati utilizzati troppe volte.	Sostituite l'olio o il grasso. Filtrate regolarmente l'olio o il grasso per conservarli più a lungo.
Il vapore non viene emesso solo dal filtro.	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Chiudete il coperchio correttamente.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	Il filtro antigrasso è saturo.	Estraete il coperchio con il filtro e lavatelo in acqua bollente diluita con detergente liquido o detersivo per stoviglie.
	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi il livello massimo.
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle istruzioni contenute in questo manuale utente.



Problema	Possibile causa	Soluzione
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non frigate una quantità di cibo superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
Durante la frittura si forma troppo schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
	Il recipiente interno non è stato accuratamente pulito.	Pulite il recipiente interno come descritto in questo manuale utente.

## Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel
- B** Frituurmand
- C** Uitneembare binnenpan
- D** Dekselontgrendelknop
- E** Digitale timer (alleen HD6157)
- F** Temperatuurregelaar
- G** Temperatuurlampje
- H** Condenswaterbakje
- I** Snoeropbergruimte
- J** Snoer

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.

### Let op

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet. Hierdoor gaat de olie of het vet er spatten of borrelen. Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Droog alle onderdelen na het schoonmaken grondig af voordat u ze terugplaatst in de friteuse.
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

### Klaarmaken voor gebruik

- 1** Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).
- 3** Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 3).
- 4** Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 4)

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

### Olie en vet

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

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie. Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververs (na 10 tot 12 frituurbeurten). Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

### Vast frituurvet

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

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 5).

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

## Het apparaat gebruiken

### Frituren

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

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 6).

- 2** Stel de temperatuurregelaar in op de vereiste temperatuur.

- Het temperatuurlampje gaat aan.

Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.

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

- 3** Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).

- 4** Klap het handvat van de frituurmand uit. (fig. 7)

- 5** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 2).

- 6** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

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

*Opmerking: Droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren.*

*Opmerking: Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren voordat u ze gaat frituren.*

- 7** Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse (fig. 8).

Controleer of de frituurmand goed is geplaatst.

- 8** Sluit het deksel.

- 9** Alleen HD6157: stel de gewenste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).

U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

- 10** Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand (1) en klap het handvat voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (2) (fig. 9).

Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

### Timer (alleen HD6157)

De timer geeft het einde van de frituurtijd aan, maar schakelt de friteuse NIET uit.

#### De timer instellen

- 1** Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). (fig. 10)

- De ingestelde tijd verschijnt op het display.

- 2** Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste frituurtijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

- ▶ Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
- ▶ Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

*Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 2 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.*

- 3** Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, piept de timer. Na 10 seconden piept de timer opnieuw. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

### Na het frituren

---

- 1** Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten. (fig. 7)
- 2** Druk op de ontgrendelknop om het deksel te openen. (fig. 2)

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

- 3** Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse. Schud de frituurmand uit boven de friteuse om overtollige olie of overtollig frituurvet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

- 4** Draai de temperatuurregelaar naar de uit-stand ('OFF').

- 5** Plaats de frituurmand in de friteuse.

- 6** Sluit het deksel.

- 7** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

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

### Frituurtips

- Zie voor bereidingstijden en temperatuurstanden de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet. (☞ geeft de aanbevolen hoeveelheid aan.)

### Bijsmaakjes wegwerken

---

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. Dit kunt u op de volgende manier verhelpen:

- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.
- 3** Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

### Verse frites

---

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.

Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

*Opmerking: Droog de reepjes goed af.*

- 2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.
- 3 Doe de zelfgemaakte frites in een schaal en schud ze. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

### Schoonmaken

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

Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

Dompel de behuizing van de friteuse niet in water, want deze bevat elektrische onderdelen en het verwarmingselement.

- 1 Open het deksel.
- 2 Neem het deksel van het apparaat (fig. 11).
- 3 Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 4 Verwijder het condenswaterbakje uit de friteuse en leeg het bakje (fig. 12).
- 5 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 13).
- 6 Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 7 Maak het deksel, het filter, de frituurmand, de binnenpan en het condenswaterbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of reinig ze in de vaatwasmachine.
- 8 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

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

### Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Frituurmand
- Condenswaterbakje

### Opbergen

- 1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en duw het snoer in de snoervastzetgleuf (fig. 14).
- 3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

### Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 15).

**De batterij van de timer verwijderen (alleen HD6157)**

- Batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Als u de batterijen weggooit, doe ze dan niet bij het huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder altijd de batterij van de timer voordat u het apparaat afdankt en inlevert bij een officieel aangewezen inzamelpunt.

- 1** Verwijder het timerpaneel met een kleine, platte schroevendraaier (fig. 16).
- 2** Verwijder de batterij.

**Garantie & service**

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website ([www.philips.nl](http://www.philips.nl)), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Problemen oplossen**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste frituurtijd.
De friteuse werkt niet.	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel met het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het anti-vetfilter is verzadigd.	Verwijder het deksel met het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.



## Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydedtin: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Genel Açıklamalar (Şek. 1)

- A** Kapak
- B** Kızartma sepeti
- C** Sökülebilir iç hazne
- D** Kapak açma düğmesi
- E** Dijital zamanlayıcı (sadece HD6157)
- F** Sıcaklık ayar düğmesi
- G** Sıcaklık ışığı
- H** Yoğunlaşmış su haznesi
- I** Kordon muhafaza bölmesi
- J** Kordon

## Önemli

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

### Tehlike

- Elektrikli parçalar içeren muhafazayı ve ısıtma elemanını suya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın.

### Uyarı

- Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatları dışında, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Ana kabloyu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masa veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutun. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat edin.

### Dikkat

- Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirecektir.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Kızartma sırasında ısındığından, izleme penceresine dokunmayın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarı renginde kızartmaya özen gösterin ve yanmış artıkları temizleyin. Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamit oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.
- Yağın çok fazla sıçramasına ve tehlikeli derecede köpürmesine sebep olacağından bu ve/veya buzun yağ ile temas etmesini engelleyin. Bunun için, dondurulmuş malzemelerin üzerinde kalan

tüm buzu, kızartmadan önce temizleyin ve malzemeleri kızartmadan önce kurutun. Sepeti aşırı doldurmayın. Temizlikten sonra, fritöze yağ koymadan önce bütün paçaları iyice kurulayın.

- Bu cihazda pirinç kekleri (ya da benzer türde yiyecekler) kızartmayın. Bu, yağın şiddetli bir biçimde sıçramasına ya da fokurdamasına neden olabilir.
- Yağın taşmasını ya da aşırı ısınmasını engellemek için, fritöze doldurulan yağın, iç kabın iç tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.

### **Elektromanyetik alanlar (EMF)**

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

### **Cihazın kullanıma hazırlanması**

- 1** İlk kullanımdan önce cihazı temizleyin (bkz. 'Temizleme').
- 2** Açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılır (Şek. 2).
- 3** Fritöze koymanız gereken yağ miktarı için yağ tablosuna başvurun (Şek. 3).
- 4** Fritöze, 'MIN' ve 'MAX' göstergeleri arasındaki bölüm kadar yağ doldurun ve kapağı kapatın. (Şek. 4)

Fritöze yağ doldurmadan kesinlikle çalıştırmayın.

### **Sıvı ve katı yağ**

Farklı sıvı ve katı yağ türlerini karıştırmayın ve kullanılmış sıvı veya katı yağa yeni sıvı veya katı yağ eklemeyin.

Kızartma yağı ya da sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Soya yağı, fıstık yağı, mısırözü yağı ya da ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlar ya da doymamış yağ oranı (örn. linoleik asit) yüksek yağları tercih edin. Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağın düzenli olarak (10-12 seferden sonra) değiştirilmesi gerekir.

Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

### **Katı yağ**

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, ancak bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının fazla ısınmasını ya da hasar görmelerini engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

- 1** Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.
- 2** Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.
- 3** Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
- 4** Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (Şek. 5).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

### **Cihaz kullanım**

#### **Kızartma**

Kızartma sırasında kapaktan sıcak yağ çıkabilir.

- 1** Kordon muhafaza bölmesinden kordonun tamamını çıkartın ve fişi prize takın (Şek. 6).

**2** Sıcaklık ayar düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın.

► Sıcaklık ışığı söner.

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

*Not: Fritöz ısınırken sepeti fritözün içine bırakabilirsiniz.*

**3** Sıcaklık ışığı söne kadar bekleyin (yaklaşık 10 - 15 dakika sürer).

**4** Kızartma sepetinin sapını açın. (Şek. 7)

**5** Açma düğmesine basarak kapağı açın (Şek. 2).

**6** Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

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

*Not: Malzemeleri kızartmadan önce iyice kurutun.*

*Not: Donmuş gıdaları kızartmadan önce tüm buz kalıntılarını temizleyin.*

**7** Sepeti dikkatle fritöze koyun (Şek. 8).

Sepetin doğru takıldığından emin olun.

**8** Kapağı kapatın.

**9** Sadece HD6157: Gerekli kızartma süresini ayarlayın (bkz. 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritözü zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

**10** Sepetin sapındaki çıkarma düğmesine basın (1) ve sapı dikkatlice fritöze doğru katlayın (2) (Şek. 9).

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

### **Zamanlayıcı (sadece HD6157)**

Zamanlayıcı kızartma süresinin sonunu gösterir ancak fritözü KAPATMAZ.

#### **Zamanlayıcının ayarlanması**

**1** Kızartma süresini dakika cinsinden belirlemek için zaman ayarlama düğmesine basın. (Şek. 10)

► Ayarlanan zaman ekranda görünür.

**2** Dakikaları hızlıca ileriye almak için düğmeyi basılı tutun. Gerekli kızartma süresine ulaştıktan sonra düğmeyi bırakın.

Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.

► Kızartma süresini ayarlamayı birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.

► Zamanlayıcı geri sayım yaparken, kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.

*Not: Zamanlayıcı düğmesine '00' görünene kadar 2 saniye basarak (bu sırada zaman yanıp söner), zamanlayıcı ayarını silebilirsiniz.*

**3** Ayarlanan zaman dolduğunda, zamanlayıcı uyarı sesi verir. 10 saniye sonra, zamanlayıcı tekrar uyarı sesi verir. Sesli uyarıyı durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

#### **Kızartma yaptıktan sonra**

**1** Sapından kaldırarak sepeti en yüksek konuma, örn. süzme konumuna alın. (Şek. 7)

**2** Açma düğmesine basarak kapağı açın. (Şek. 2)

Sıcak buhara ve kızgın yağ sıçramasına dikkat edin.

### 3 Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın.

Fazla yağı atmak için, sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyecekleri içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak peçetesi, bulunan bir kaba ya da süzgece koyun.

### 4 Sıcaklık ayar düğmesini 'KAPALI' konumuna getirin.

### 5 Sepeti fritöze koyun.

### 6 Kapağı kapatın.

### 7 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

*Not: Fritözü düzenli olarak kullanmayacaksınız, yağı boşaltın. Yağı sıkıca kapatılmış kutularda, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklayın.*

## Kızartma ipuçları

- Hazırlama süreleri ve kızartma sıcaklıkları hakkında genel bilgi için, bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Tek seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın. Bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmayın (⊗tavsiye edilen miktarları gösterir).

## İstenmeyen kokulardan kurtulma

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

### 1 Yağı 160°C sıcaklığa kadar ısıtın.

### 2 Yağın içine 2 ince dilim ekmekek veya birkaç tutam maydanoz atın.

### 3 Kabarcıklar kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydanozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

## Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki işlemleri yaparak, en lezzetli ve en kıtır patates kızartmasını yapabilirsiniz.

### 1 Sert patates kullanın ve çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın.

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

*Not: Patatesleri kurulayın.*

### 2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika, ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika.

### 3 Ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. İkinci kez kızartmadan önce patates kızartmalarının soğumasını bekleyin.

## Temizleme

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

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

Elektrikli parçalar ve ısıtma elemanları içerdiğinden fritöz muhafazasını suya batırmayın.

### 1 Kapağı açın.

### 2 Kapağı cihazdan çıkarın (Şek. 11).

- 3 Kızartma sepetini kaldırıp çıkartın.
- 4 Yoğunlaşmış su haznesini fritözden çıkarın ve boşaltın (Şek. 12).
- 5 İç kabı cihazın içinden çıkartın ve yağı dökün (Şek. 13).
- 6 Fritözün muhafazasını bir miktar bulaşık sıvısı içeren nemli bir bezle ve/veya kağıt havlu ile silerek temizleyin.
- 7 Filtreli kapağı, sepeti, iç kabı ve yoğunlaşmış su haznesini bir miktar sıvı bulaşık deterjanı ile sıcak suda ya da bulaşık makinesinde yıkayın.
- 8 Parçaları temiz suyla durulayın ve iyice kurutun.

Fritöze yağ doldurmadan önce bütün parçaların kuru olduğundan emin olun.

#### **Bulaşık makinesinde yıkanabilecek parçalar**

- Kapak
- İç hazne
- Kızartma sepeti
- Yoğunlaşmış su haznesi

#### **Saklama**

- 1 Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 2 Kordonu toplayın, kordon muhafaza bölmesine koyun ve fişi, fiş sabitleme bölmesine koyun (Şek. 14).
- 3 Fritözü saplarından tutup kaldırın.

#### **Çevre**

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 15).

#### **Zamanlayıcı pilinin çıkarılması (sadece HD6157)**

- Piller çevre kirliliğine neden olabilecek maddeler içermektedir. Pilleri normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, resmi pil toplama noktalarına teslim edin. Cihazı atmadan ya da resmi toplama noktasına teslim etmeden önce pili mutlaka çıkarın.
- 1 Zamanlayıcı panelini küçük, düz bir tornavida ile sökün (Şek. 16).
  - 2 Pili çıkartın.

#### **Garanti ve Servis**

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi'ne gidin (telefon numaralarını, dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime kurun.

## Sorun giderme

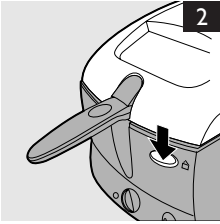
Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Çok düşük bir sıcaklık seçilmiştir.	Doğru sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.
	Yiyecekler yeterince uzun süre kızartılmamıştır.	Doğru sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin ambalajına ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Kesinlikle, bu kitapçığın sonunda yer alan yiyecek tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği tek seferde kızartmayın.
Fritöz çalışmıyor.	Termik emniyet kilidi etkinleşmiştir.	Sigortanın değiştirilmesi için Philips bayisine ya da Philips tarafından onaylı servis merkezine başvurun.
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı ve filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Düzenli olarak kullandığınız yağı süzerseniz yağ daha uzun süre taze kalır.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Filtreden başka bölümlerden de buhar kaçıyor.	Kapak uygun şekilde kapatılmamıştır.	Kapağı uygun şekilde kapatın.
	Sabit anti -yağ filtresi doymuştur.	Kapağı ve filtreyi sökün ve bir miktar sıvı bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Yiyecekleri kızartmadan önce iyice yıkayın ve bu kullanım kılavuzunda verilen talimatlara göre kızartın.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Kesinlikle, bu kitapçığın sonunda yer alan yiyecek tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği tek seferde kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap uygun şekilde temizlenmemiştir.	İç kabı bu kullanım kılavuzunda açıklanan şekilde temizleyin.



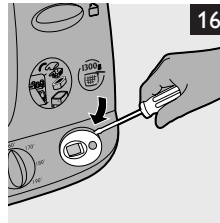
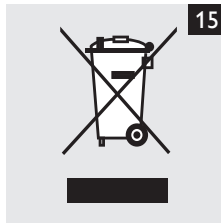
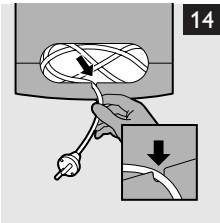
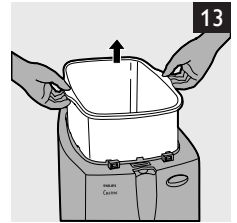
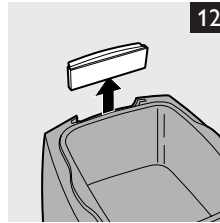
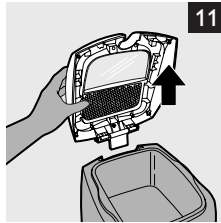
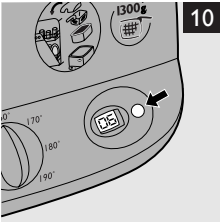
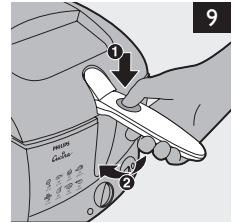
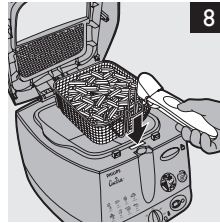
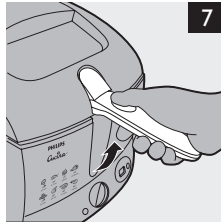
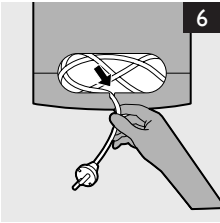
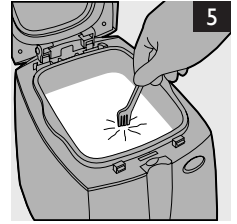
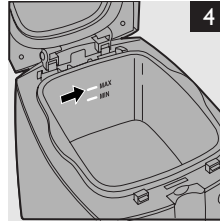































3

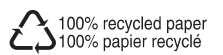
MIN	1,3 l	1150 g
MAX	1,5 l	1300 g



		 °C		
	8 - 10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 - 800 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 - 800 g	175° C	5 - 8 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 - 600 g	175° C		3-6/7-8 min.
	500 g	175° C	3-4 min.	4 - 6 min.
	6 - 8	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	350 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	300 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	1 - 2	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	4 - 5	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	6 - 10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	10 - 12	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	4	180° C	3-4 min.	
	500 g	190° C	3-4 min.	
	2 - 3	190° C	5-6 min.	
	2 - 3	190° C	2-3 min.	
	1 - 2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



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



4222.001.9701.6