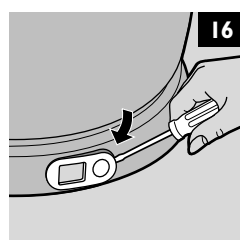
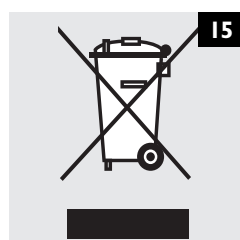
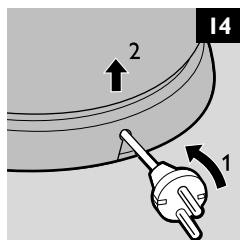
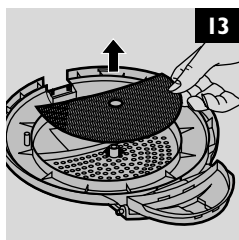
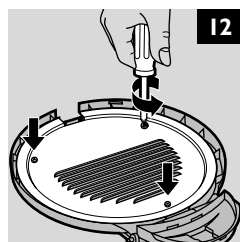
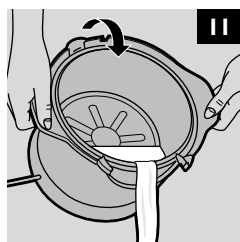
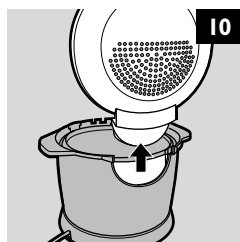
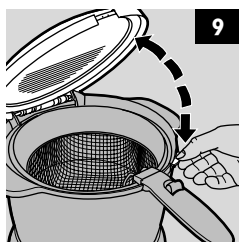
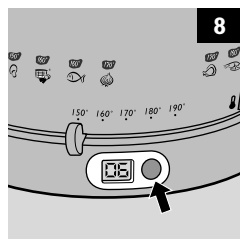
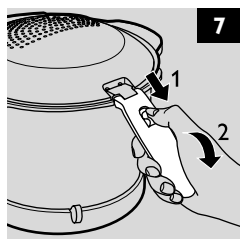
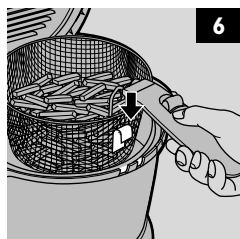
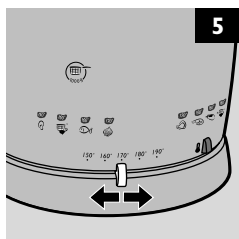
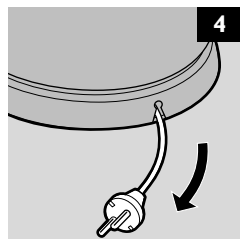
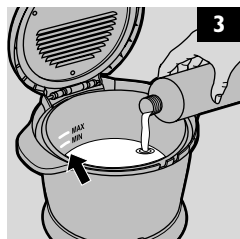
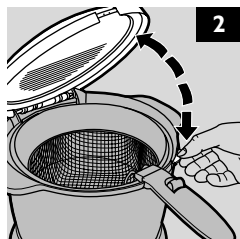
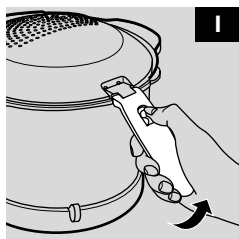


Comfort

HD6113, HD6110



PHILIPS



Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Reportez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car dans ce cas la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Nettoyez soigneusement les pièces amovibles de la friteuse avant la première utilisation (voir chapitre "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse (liquide).
- ▶ Ne plongez jamais le boîtier avec des composants électriques et l'élément chauffant dans l'eau et ne les rincez pas non plus.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Ne bougez pas la friteuse tant que l'huile n'est pas refroidie.
- ▶ Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- ▶ Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, enlevez les particules carbonisées! Ne faites pas frire les aliments riches en féculents, surtout les pommes de terre et les produits à base de céréales à une température au-dessus de 175°C (pour diminuer la production d'acrylamide).

Coupe-circuit

La friteuse est équipée d'un coupe-circuit qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si les blocs de graisse ne sont pas fondus et que l'élément chauffant n'est pas suffisamment immergé dans l'huile ou la graisse.

- ▶ Si la friteuse ne fonctionne plus, laissez l'huile ou la graisse refroidir et contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Préparation à l'emploi

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Si vous voulez placer la friteuse sur une cuisinière, assurez-vous que les plaques ou les brûleurs soient bien éteints et froids.

2 Dépliez la poignée du panier (fig. 1).

3 Ouvrez le couvercle en appuyant doucement sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvrira automatiquement (fig. 2).

4 Retirez le panier de la friteuse.

5 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 3).

	huile/graisse	Graisse solide
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

Huile et graisse

Ne mélangez jamais deux sortes d'huile ou de graisse!

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique).

Vous pouvez utiliser des graisses solides spéciale friture, mais dans ce cas vous devez prendre quelques précautions pour éviter toute éclaboussure et la surchauffe de l'élément chauffant.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.

2 Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.

3 Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

4 Si la graisse est devenue trop froide, elle peut éclabousser en fondant. Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter les éclaboussures.

Faites attention à ne pas endommager la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

Faites attention: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 4).

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190°C) (fig. 5).

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans les tableaux à la fin de ce mode d'emploi.
- L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
- Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
- Une fois que les aliments sont frits, le témoin lumineux s'allume. Attendez qu'il reste éteint quelque temps avant de commencer la friture suivante.
- ▶ *Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.*

3 Dépliez la poignée du panier (fig. 1).

4 Ouvrez le couvercle en appuyant doucement sur la touche de libération (fig. 2).

5 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.

- ▶ *Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.*

	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1000 g	800 g
Quantité recommandée pour le meilleur résultat	600 g	450 g

6 Placez avec précaution le panier dans la friteuse (fig. 6).

Assurez-vous d'avoir placé correctement le panier.

7 Fermez le couvercle.

8 Type HD6115 uniquement - Réglez la température nécessaire (reportez-vous à la section "Minuteur" dans ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

9 Tirez la manette de déverrouillage de la poignée du panier vers vous et dépliez doucement la poignée (fig. 7).

- ▶ Pour obtenir les meilleurs résultats, reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou bien à celui des tableaux à la fin de ce mode d'emploi.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

Minuteur (HD6113 uniquement)

Le minuteur affiche la fin de la période de friture mais n'arrête pas l'appareil.

1 Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes (fig. 8).

Le temps réglé sera affiché à l'écran.

2 Maintenez appuyé le bouton pour dérouler rapidement les minutes. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.

- La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.
- Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
- Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes à l'écran. La dernière minute sera affichée en secondes.

3 Si la période programmée n'est pas correcte, vous pouvez l'effacer en appuyant de nouveau sur le bouton pendant 2 secondes lorsque le minuteur commence à faire le compte à rebours (par ex. quand le temps est affiché sur l'écran) et maintenir appuyé le bouton jusqu'à ce que "00" soit affiché sur l'écran. Vous pouvez programmer maintenant le temps de cuisson correct.

4 Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore. Après 20 secondes vous entendrez de nouveau le signal sonore. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant de nouveau sur le bouton du minuteur.

Après la friture

1 Dépliez la poignée du panier.

2 Ouvrez le couvercle (fig. 9).

Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.

3 Retirez doucement le panier de la friteuse.

Pour enlever l'excédent de graisse, secouez le panier au-dessus de la friteuse ou mettez-le dans la

26 FRANÇAIS

position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieur de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouvert de papier absorbant, par exemple du papier essuie-tout.

4 Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c-a-d. environ 60 minutes.

- ▶ *Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Retirez le panier avant de vider la cuve de la friteuse.*
- ▶ *Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse").*

Nettoyage

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

- 1** Enlevez le couvercle. Le système à verser devient visible (fig. 10).
- 2** Retirez le panier de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 11).
- 3** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (et un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.

Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.

- 4** Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
- 5** Nettoyez le couvercle et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 6** Ensuite rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

Nettoyage du filtre permanent anti-graisse

Cet appareil est doté d'un filtre permanent. Pour garantir un fonctionnement optimal, le filtre métallique doit être nettoyé régulièrement.

- ▶ **Nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque emploi.**

Pour un nettoyage en profondeur:

- 1** Dévissez les vis à l'intérieur du couvercle (fig. 12).
- 2** Enlevez le filtre. Cela peut nécessiter un peu d'effort. Laissez le filtre sécher complètement avant de le remettre dans le couvercle et avant d'utiliser l'appareil à nouveau (fig. 13).
- 3** Remettez le filtre dans le couvercle et revissez les vis à l'intérieur du couvercle.

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Pour cela, suivez les instructions ci-dessous.

Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, et si vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, alors vous pouvez la réutiliser pendant 10 à 12 fois consécutives avant de la remplacer. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.

- ▶ N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.
- ▶ N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à une friture déjà usagée.
- ▶ Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse.
- ▶ Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

Reversez l'huile ou la graisse liquide usagée dans la bouteille en plastique d'origine (avec fermeture réouvrable). Avant de jeter la graisse solide usagée, laissez-la se solidifier dans la friteuse (sans le panier), puis retirez-la à l'aide d'une spatule pour l'envelopper dans du papier journal. Vous pouvez jeter la bouteille ou le journal dans un conteneur approprié (différent de celui des ordures ménagères), ou bien jetez-les suivant les consignes données par les autorités locales.

Rangement

- 1** Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez la fiche dans la fente spéciale (fig. 14).
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Suggestions de cuisson

Reportez-vous aux tableaux figurant à la fin de cette brochure, pour connaître les temps de préparation et les réglages de température.

Pommes frites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en les préparant comme suit:

- 1** Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.

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

▶ *Séchez-les bien.*

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

- 3** Jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les. Laissez-les refroidir avant de commencer la deuxième étape de friture.

Aliments surgelés

Les frites surgelées sont précuites donc vous n'avez plus qu'à les frire une seule fois selon les indications indiquées sur le paquet.

Les aliments qui sortent du congélateur (-16 à -18°C) refroidissent fortement l'huile ou la graisse dans laquelle vous les plongez. N'étant pas saisis immédiatement, les aliments absorbent trop d'huile ou de graisse.

28 FRANÇAIS

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante avant de les frire, à moins qu'il soit mentionné le contraire sur l'emballage.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau correspondant).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau correspondant à la fin de ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson pour l'aliment que vous désirez frire, réglez la température à 190°C.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent donner une saveur déplaisante à l'huile ou à la graisse. Pour ne pas affecter le goût de l'huile ou de la graisse:

- 1** Chauffez l'huile ou la graisse à 160°C.
- 2** Mettez deux fines tranches de pain ou des brins de persil dans l'huile.
- 3** Attendez qu'il n'y ait plus de bulles d'air, 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.

Environnement

- ▶ **Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aidez, ainsi, à protéger l'environnement (fig. 15).**

Retirez la pile du minuteur (modèle HD6113 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut.

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la partie inférieure (fig. 16).
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans les tableaux de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau correspondant de ce mode d'emploi.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus propre.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	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 indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau correspondant de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Ne mélangez jamais deux différents types d'huile ou de graisse, et utilisez de l'huile ou de la graisse qui ne bouillonnent pas.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.

Temps de préparation et réglages de température

Les tableaux ci-dessous indiquent la quantité et le type d'aliments qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

Si les indications figurant sur l'emballage des aliments et dans les tableaux diffèrent, suivez toujours celles de l'emballage.

*) Voir également "Suggestions de cuisson" pour la préparation des pommes frites faites maison.

ALIMENT FRAIS OU DECONGELE

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour le meilleur résultat	Quantité maximale	Temps de cuisson (minutes)
150°C	Champignons	8-10 pièces		2-3
160°C	Pommes frites faites maison *) 1ère étape de cuisson.	600 g	1000 g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ème étape).
	Poisson frais	450 g		5-7
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces		12-15
	Beignets de légumes (par ex. chou-fleur)	8-10 pièces		2-3
175°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	1000 g	5-8
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g		3-4
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces		4-5
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces		6-7
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces		5-6
	Mini-snacks	8-10 pièces		3-4
	Croquettes de calamar	8-10 pièces		3-4
	Crevettes	8-10 pièces		3-4
190°C	Aubergines (tranches)	600 g		3-4
	Croquettes de viande/poisson	4-5 pièces		4-5
	Escalope viennoise	2 pièces		3-4

ALIMENT CONGÈLE

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour le meilleur résultat	Quantité maximale	Temps de cuisson (minutes)
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces		15-20
175°C	Pommes frites congelées	450 g	800 g	5-6/7-8
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces		6-7
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces		10-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces		8-10
	Mini-snacks	8-10 pièces		4-5
	Croquettes de calamar	8-10 pièces		4-5
	Crevettes	8-10 pièces		4-5
190°C	Croquettes de viande/poisson	4-5 pièces		6-7