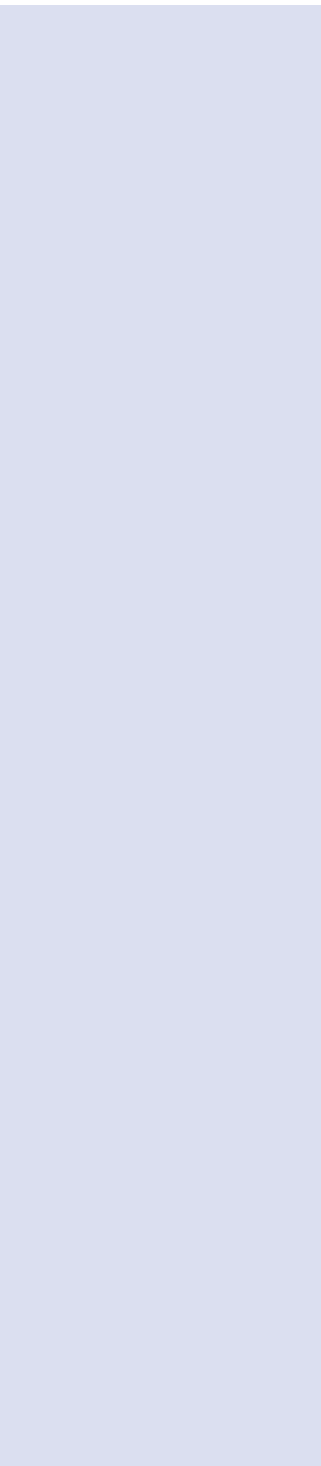


使用产品前请仔细阅读本使用说明书

Cucina HD6153, HD6152



PHILIPS



ENGLISH 4

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 15

简体中文 29

繁體中文 41

한국어 52

العربية 74

فارسی 85

Important

- ▶ Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- ▶ This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi) professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- ▶ Do not fry rice cakes (or comparable types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering/explosions of oil.
- ▶ Make sure that frozen ingredients are (almost) defrosted before frying.
- ▶ Dab the food to be fried until it is properly dry and carefully shake the ice off frozen food before you start frying.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ▶ Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see 'Cleaning').
- ▶ Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse this part under the tap.
- ▶ Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- ▶ We advise you to use frying oil or liquid fat. It is possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering (see 'Using solid fat' and 'Tips').
- ▶ Only use types of oil or fat that are suitable for deep-frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.
- ▶ Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat.
- ▶ Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner pot.
- ▶ A thermal safety cut-out will switch the appliance off if it overheats (see 'Safety').
- ▶ In these instructions for use you will find the maximum and recommended amounts of food to be fried at one time. For the best frying results we advise you to not exceed the recommended amounts (see 'Table').
- ▶ During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children when you use it. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- ▶ After you have used the appliance, set the temperature control to the lowest setting (turn it completely to the left). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.

- If the mains cord or other parts of this appliance are damaged, they must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, since repair requires special tools and/or parts.
- Save these instructions for use for future reference.

Safety

Thermal safety cut-out

The appliance has been equipped with a thermal safety cut-out that switches the appliance off if it overheats.

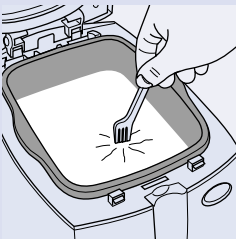
This may happen if there is no oil or fat or not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off the heat produced quickly enough.

- Take the following measures when the thermal safety cut-out has switched the appliance off:

- 1 Let the oil or fat cool down.
- 2 Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Using solid fat

We advise you to use frying oil or liquid fat. It is possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering.

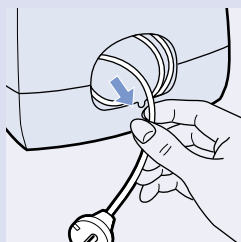


- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Put the plug in the wall socket and switch the fryer on (see 'Frying').
- 4 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature. If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. Be careful not to damage the non-stick coating of the inner pot while doing this.

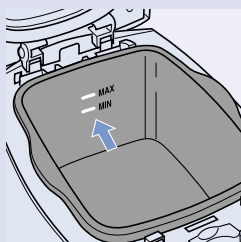
Frying

- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.

If you want to place the fryer on top of the cooker, underneath the extractor hood, make sure the rings of the cooker have been turned off.



- 2** Take the entire cord from the cord storage compartment.

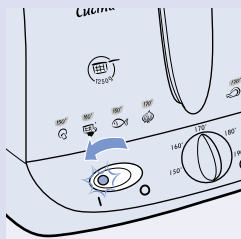


- 3** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inner pot.

Read the 'Using solid fat' section on how to fill the fryer when using solid fat.

types HD6152 and HD 6153	oil	solid fat
min.	2.2 litre	1925 g
max.	2.5 litre	2200 g

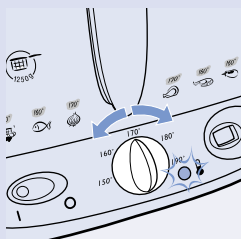
Never mix two different kinds of oil or fat!



- 4** Put the plug in the wall socket.

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

- 5** Switch the fryer on by means of the on/off switch. The pilot light in the switch and the temperature light will go on.



- 6** Set the temperature control to the correct temperature.

For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table in these instructions for use.

The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.

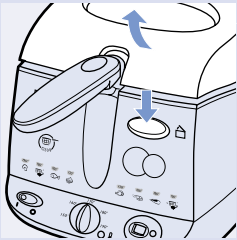
While the fryer is heating up, the temperature light will go out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.

The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row. So wait until the pilot light has been out for some time before you start frying the next batch.

► You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.



- 7** Lift the handle to raise the basket to its highest position.



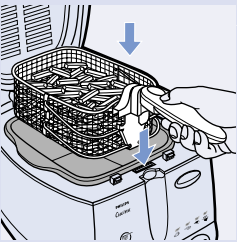
8 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically.

9 Remove the basket from the fryer.

10 Put the food to be fried in the basket.

For the best frying results, we advise you to use the recommended quantities of food as indicated in the table.

Types HD6152 and HD6153	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1300 g	1000 g
Recommended max. quantity for best end result	650 g	500 g



11 Carefully put the basket in the fryer. Make sure the basket has been properly inserted.

12 Close the lid.

13 Type HD6153 only: Set the required frying time (see 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.

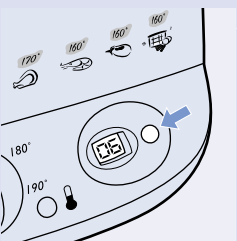


14 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position.

Stick to the preparation time indicated on the package or follow the preparation times mentioned in the table.

► For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.
Be careful: hot steam will emerge from the filter in the lid during frying.

Timer (type HD6153 only)



1 Press the timer button to set the frying time in minutes.

► Keep the button pressed in and the minutes go forward quickly. The maximum time that can be set is 99 minutes.

A few seconds after you have set the timer it will start counting down time.

While the timer is active, the remaining time will blink on the display. The last minute is displayed in seconds.

If the preset time is not correct, you can erase the set time by pressing the button once again at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink) and keeping the button pressed in until '00' appears on the display. You can now set the correct time.

When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal (a few beeps). After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the button again.
Caution: the timer indicates the end of the cooking time but does not switch the fryer off.

- To replace the battery of the timer, please contact the Philips Service Centre.

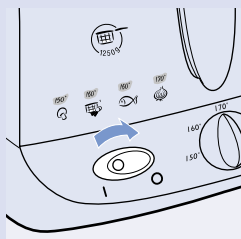
After frying



- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, the 'drip-out position'.

- 2** Open the lid.
Beware of the hot steam.

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



- 4** Switch the fryer off by means of the on/off switch. The pilot light in the on/off switch will go out.

- 5** Unplug the appliance after use.

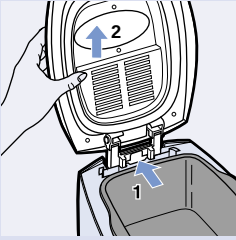
- If you do not use the fryer regularly, we advise you to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the refrigerator or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. To take out the inner pot and empty it, first remove the frying basket and the lid. Lift the inner pot out of the appliance and pour out the oil or fat (see 'Cleaning').
- If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see 'Using solid fat').

Cleaning

This fryer is almost completely dishwasher proof or can also be cleaned with hot soapy water.

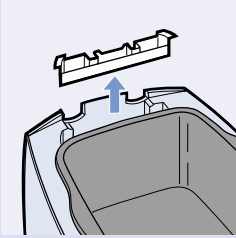
Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

Disassemblance of the fryer:

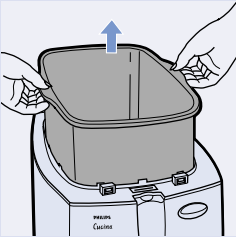


- 1** Remove the lid by pressing the lid release tab to unlock the lid. Then lift the lid out of the appliance.

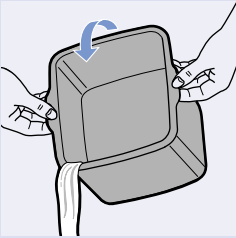
- 2** Remove the basket from the fryer.



- 3** Remove the water tray.



- 4** Lift the non-stick coated inner pot out of the appliance.



- 5** Remove the oil or fat and eventually dispose of it (see 'Oil and fat').

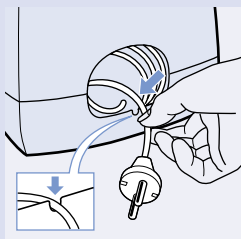
- All parts except the housing with electrical components and the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot soapy water.

- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Do not use caustic or abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads) to clean the fryer:

- 7** Dry all parts thoroughly after cleaning.

Storing the appliance



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

Oil and fat

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid). You can also use solid frying fat, but in that case you should melt it in a pan over low heat before use to prevent spattering or overheating of the fat. Only use types of oil or fat that are suitable for deep-frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.

Never mix two different kinds of oil or fat!

Changing the oil or fat

As the oil or fat loses its favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below:

- If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed.
- If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.
- Never use the same oil longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- Never add fresh oil or fat to used oil or fat.- Always change the oil if it starts foaming when it is heated, when it has a strong smell or taste or when it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

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

Frying tips

For preparation times and temperature settings, see the table at the end of this booklet.

Home-made French fries

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

Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This will prevent them from sticking to each other during frying. Dry the sticks thoroughly.

Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 2-4 minutes at a temperature of 190°C.

For an uniform golden result, lift the basket out of the fryer a few times during the second frying period and shake the basket a few times.

When you fry the maximum quantity, do not shake the basket. Before you start the second frying cycle, throw the home-made French fries in a bowl and shake it.

When you want to fry the maximum amount, insert the basket slowly in the fryer to prevent overcooking.

Frozen food

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

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

Do not fry very large quantities at one time (see the table with preparation times and temperature settings).

Heat the oil or fat for at least 15 minutes before you lower a batch of food into it. Set the temperature control to the setting indicated in the tables in these instructions or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.

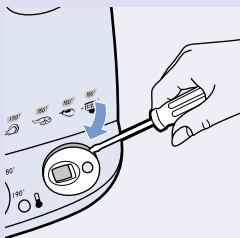
Preferably allow frozen food to partly defrost at room temperature and shake off as much ice and water as possible.

Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Environment (type HD6153 only)**Disposing the battery**

Remove the battery of the timer before you discard the appliance.

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

**Guarantee & service**

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

Problems that may occur during frying

If your fryer does not function properly or if the frying quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem by means of this troubleshooting guide, see 'Guarantee and service'.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The oil or fat isn't clean anymore.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix two different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The sealing ring around the metal inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot soapy water or in the dishwasher. If the lid is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much liquid.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
The oil or fat foams too much during frying.	The food contains too much liquid.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix two different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner pot has not been cleaned properly.	Clean the inner pot as described in these instructions for use.
Fryer does not work	The fuse of temperature control may have blown.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparation times and temperature settings

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

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity for best end result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1300 g	4-6
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
190°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1300 g	3-4
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

FROZEN FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity for best end result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Frozen French fries	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

Σημαντικό

- ▶ Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως και κοιτάξτε τις εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή δε χρησιμοποιηθεί σωστά ή για (ημι) επαγγελματικό σκοπό ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που δε συμφωνεί με τις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση παύει να ισχύει και η Philips δε θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη δημιουργηθεί.
- ▶ Μην τηγανίζετε κέικ ρυζιού (ή παρόμοια είδη φαγητού) σ' αυτή τη συσκευή γιατί το λάδι μπορεί να σας πιτσιλίσει ή να προκαλέσει εκρήξεις.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι τα κατεψυγμένα συστατικά έχουν (σχεδόν) ξεπαγώσει πριν το τηγάνισμα.
- ▶ Σκουπίστε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέχρι να στραγγίξει και ανακινήστε προσεκτικά τον πάγο από το κατεψυγμένο φαγητό πριν αρχίσετε το τηγάνισμα.
- ▶ Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται επάνω στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του οικιακού σας δικτύου.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- ▶ Καθαρίστε καλά τα διάφορα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (βλέπε 'Καθαρισμός').
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βάση στο νερό, ούτε να την ξεπλένετε, γιατί περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία καθώς και την αντίσταση.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- ▶ Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος, αλλά σ' αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να λάβετε επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίσει το λίπος (βλέπε 'Χρήση στερεού λίπους' και 'Συμβουλές').
- ▶ Χρησιμοποιήστε είδη λαδιού ή λίπους τα οποία είναι κατάλληλα για τηγάνισμα σε φριτέζα και που περιέχουν αντιαφριστικό πρόσθετο. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες επάνω στη συσκευασία ή στην ετικέτα του λαδιού ή του λίπους.
- ▶ Μην ανάβετε τη συσκευή αν δεν την έχετε γεμίσει με λάδι ή λίπος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το επίπεδο μεταξύ των δύο σημείων στο εσωτερικό τμήμα του κάδου.
- ▶ Μια θερμική ασφάλεια διακοπής θα σβήσει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί (βλέπε 'Ασφάλεια').
- ▶ Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης θα βρείτε τις μέγιστες και συνιστώμενες ποσότητες για τα τρόφιμα που θα τηγανιστούν ανά φορά. Για άριστα αποτελέσματα τηγανίσματος μην υπερβείτε τις συνιστώμενες ποσότητες (βλέπε 'Πίνακας').
- ▶ Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό,

(να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.

- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή προσέξτε να μη τη φτάνουν τα παιδιά. Μην αφήνετε ηλεκτρικά καλώδια να κρέμονται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- ▶ Αφού έχετε χρησιμοποιήσει τη συσκευή, βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση (γυρίστε τον εντελώς προς τα αριστερά). Βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει. Μην μετακινήσετε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει εντελώς.
- ▶ Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή άλλα εξαρτήματα της συσκευής έχουν κάποια βλάβη, πρέπει να αντικατασταθούν μόνο από την εταιρία Philips ή από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips, εφόσον για την επιδιόρθωση χρειάζονται ειδικά εργαλεία ή/και μέρη.
- ▶ Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να τις συμβουλευέστε στο μέλλον.

Ασφάλεια

Θερμική ασφάλεια διακοπής

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με θερμική ασφάλεια διακοπής η οποία σβήνει τη συσκευή αν αυτή υπερθερμανθεί.

Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει καθόλου λάδι ή λίπος ή αρκετό λάδι ή λίπος στη φριτέζα ή αν κομμάτια στερεού λίπους έχουν λιώσει στη φριτέζα, κάτι που θα εμποδίσει την αντίσταση από το να παράγει θερμότητα αρκετά γρήγορα.

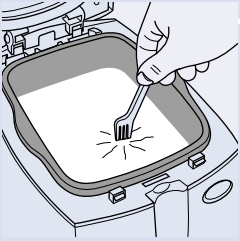
- ▶ Λάβετε τα ακόλουθα μέτρα όταν η θερμική ασφάλεια διακοπής σβήσει τη συσκευή:

- 1** Αφήστε το λάδι να κρυώσει.
- 2** Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Χρήση στερεού λίπους

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος, αλλά σ' αυτήν την περίπτωση πρέπει να λάβετε επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίζει το λάδι.

- 1** Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε κι άλλα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε μια συνηθισμένη κατσαρόλα.
- 2** Βάλτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.

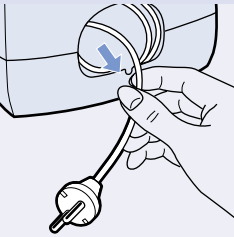


- 3** Βάλτε το φιν στην πρίζα και ανάψτε τη φριτέζα (βλέπε 'Τηγάνισμα').
- 4** Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το επαναπηγμένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου. Αν το λίπος κρυώσει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει μόλις λιώσει. Για να το εμποδίσετε αυτό, κάντε μερικές τρύπες στο πηγμένο λίπος με ένα πηρούνι. Όταν το κάνετε αυτό, προσέχετε να μην προκαλέσετε ζημιές στην αντικολητική επιφάνεια του κάδου.

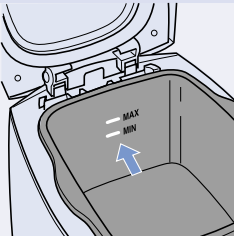
Τηγάνισμα

- 1** Βάλτε τη συσκευή σε μία επίπεδη, λεία και σταθερή επιφάνεια ώστε να μη μπορούν να τη φτάσουν τα παιδιά.

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα στο πάνω μέρος τη κουζίνας, κάτω από τον απορροφητήρα, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές.



- 2** Βγάλτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης.

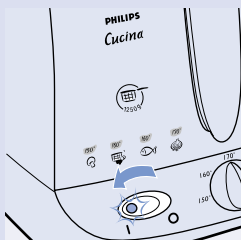


- 3** Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι την επάνω ένδειξη του κάδου. Διαβάστε την παράγραφο 'Χρήση στερεού λίπους' για το πως θα γεμίσετε τη φριτέζα όταν χρησιμοποιείτε στέρεο λίπος.

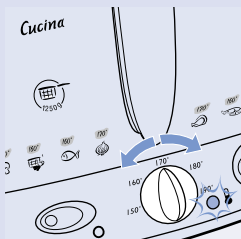
τύποι HD6152 και HD 6153	λάδι	στέρεο λίπος
Ελαχ.	2.2 λίτρα	1925 γρ.
Μεγ.	2.5 λίτρα	2200 γρ.

Μην αναμιγνύετε δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

- 4** Βάλτε το φιν στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής.



- 5** Ανάψτε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off. Το πράσινο φωτάκι στο διακόπτη και το φωτάκι της θερμοκρασίας θα ανάψουν.



- 6** Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη σωστή θερμοκρασία.

Για να πληροφορηθείτε ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του φαγητού που θέλετε να τηγανίσετε ή τον πίνακα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθεί στη σωστή θερμοκρασία σε 10 έως 15 λεπτά.

Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, το φωτάκι της θερμοκρασίας θα αναβοσβήσει αρκετές φορές. Όταν παραμένει κλειστό για αρκετή ώρα, το λάδι ή το λίπος έχουν φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ίδια διαδικασία εφαρμόζεται αν θέλετε να τηγανίσετε πολλές παρτίδες την ίδια φορά. Θα πρέπει να περιμένετε μέχρι το ενδεικτικό φωτάκι να παραμένει σβηστό για αρκετή ώρα πριν αρχίζετε να τηγανίζετε την επόμενη παρτίδα.

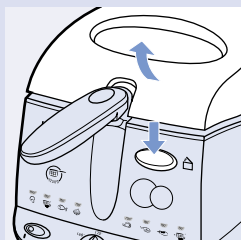


- Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι στη φριτέζα όσο αυτή ζεσταίνεται.

- 7** Σηκώστε το χερούλι για να ανεβάσετε το καλάθι στην ψηλότερη θέση.

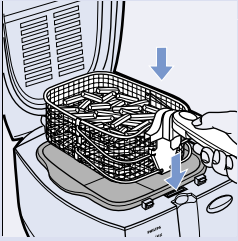
- 8** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί ασφαλείας. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα.

- 9** Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα.



- 10** Βάλτε το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε στο καλάθι. Για άριστα αποτελέσματα τηγανίσματος, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες ποσότητες τροφίμων αναγράφονται στον πίνακα.

Τύποι HD6152 και HD6153	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Καταψυγμένες πατάτες
Μεγ. ποσότητα	1300 γρ.	1000 γρ.
Συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα για καλύτερα αποτελέσματα	650 γρ.	500 γρ.



11 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά.

12 Κλείστε το καπάκι.

13 Μόνο για τον τύπο HD6153: Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (βλέπε 'Χρονοδιακόπτης'). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.



14 Πιέστε το κουμπί ασφαλείας από τη λαβή του καλαθιού και κατεβάστε προσεκτικά το καλάθι στη χαμηλότερη θέση. Τηρήστε αυστηρά το χρόνο προετοιμασίας που αναγράφεται στη συσκευασία του φαγητού ή ακολουθήστε τους χρόν προετοιμασίας που αναφέρονται στον πίνακα.

► Για ομοιόμορφο τηγάνισμα, σκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος και κουνήστε ελαφρά τα περιεχόμενα.

Προσέξτε: θα βγει καυτός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά τη διάρκεια τηγανίσματος.

Χρονοδιακόπτης (μόνο για τον τύπο HD6153)

1 Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά.

► Κρατήστε το κουμπί πατημένο και τα λεπτά προχωράνε γρήγορα μπροστά.

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά. Μερικά δευτερόλεπτα αφού ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, ο χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα.

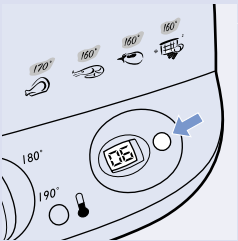
Όταν ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί, ο χρόνος που απομένει αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

Αν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας και πάλι το κουμπί τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβήνει) και κρατώντας το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί το '00' στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο.

Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ακούσετε έναν ήχο (μερικά μπιπ). Μετά από 20 δευτερόλεπτα ο ήχος θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε αυτόν τον ήχο πιέζοντας και πάλι το κουμπί.

Προσοχή: ο χρονοδιακόπτης υποδεικνύει το τέλος του χρόν μαγειρέματος αλλά δεν σβήνει τη φριτέζα.

► Για να αντικαταστήσετε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το σέρβις της Philips.



Μετά το τηγάνισμα



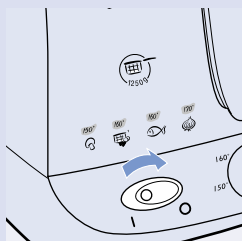
1 Σηκώστε το χερούλι για να ανεβάσετε το καλάθι στην ψηλότερη θέση, τη θέση 'drip-out'.

2 Ανοίξτε το καπάκι.
Προσέξτε τον καυτό ατμό.

3 Βγάλτε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
Αν είναι απαραίτητο ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το περιττό λάδι ή λίπος.
Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι που να έχει χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ ρολό κουζίνας.

4 Σβήστε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off. Το ενδεικτικό φωτάκι στο διακόπτη on/off θα σβήσει.

5 Βγάλτε το φισ της συσκευής από την πρίζα μετά τη χρήση.



■ Αν δε χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, σας συμβουλεύουμε να αποθηκεύετε το λάδι ή το υγρό λίπος σε μπουκάλια που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε ένα ψυχρό μέρος, αφού κρυώσουν. Γεμίστε τα μπουκάλια ρίχνοντας το λάδι ή το λίπος από ένα λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Για να βγάλετε έξω τον κάδο και να τον αδειάσετε, πρώτα βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι. Σηκώστε τον κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος (βλέπε 'Καθαρισμός').

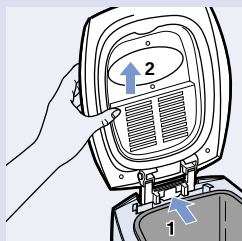
■ Αν η φριτέζα περιέχει στέρεο λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (βλέπε 'Χρήση στερεοποιημένου λίπους').

Καθαρισμός

Αυτή η φριτέζα μπορεί να πλυθεί σχεδόν ολόκληρη στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί επίσης να καθαριστεί με ζεστή σαπουνάδα.

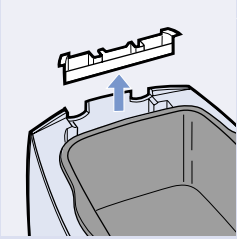
Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το λάδι ή το λίπος.

Αποσυναρμολόγηση της φριτέζας:

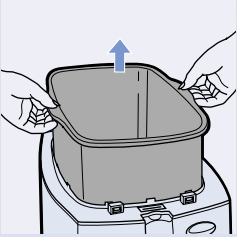


1 Βγάλτε το καπάκι πιέζοντας το σύστημα απασφάλισης για να απασφαλίσετε το καπάκι. Κατόπιν βγάλτε το καπάκι από τη συσκευή."

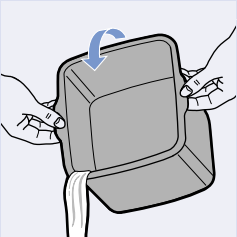
2 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα.



- 3** Αφαιρέστε το δίσκο νερού.



- 4** Σηκώστε τον αντικολλητικό κάδο από τη συσκευή.



- 5** Αφαιρέστε το λάδι ή το λίπος και πετάξτε το (βλέπε 'Λάδι και λίπος').

► Όλα τα μέρη της συσκευής εκτός από τη βάση με τα ηλεκτρικά στοιχεία και την αντίσταση μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστή σαπουνάδα.

- 6** Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.

Μην χρησιμοποιείτε καυστικά ή σκληρά (υγρά) καθαριστικά (π.χ. σόδα, υγρό για γυάλισμα ή συρμάτινα σφουγγαράκι για να καθαρίσετε τη φριτέζα.

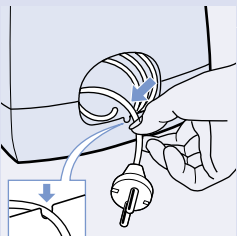
- 7** Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη της συσκευής μετά τον καθαρισμό.

Αποθήκευση της συσκευής

- 1** Βάλτε όλα τα εξαρτήματα ξανά επάνω/μέσα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.

- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, σπρώξτε το ξανά στο χώρο αποθήκευσης και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή.

- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της.



Λάδι και λίπος

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος για τηγάνισμα, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος που είναι πλούσιο σε ακόρεστα λίπη (π.χ λινολενικό οξύ). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, αλλά σε αυτή την περίπτωση πρέπει να το λιώσετε σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή θερμοκρασία πριν το χρησιμοποιήσετε για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του λίπους ή τυχόν πιτσιλιές.

Χρησιμοποιήστε είδη λαδιού ή λίπους τα οποία είναι κατάλληλα για τηγάνισμα σε φριτέζα και που περιέχουν αντιαφριστικό πρόσθετο. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες επάνω στη συσκευασία ή στην ετικέτα του λαδιού ή του λίπους.

Μην αναμινγύετε δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

Αλλαγή του λαδιού ή του λίπους

Εφόσον το λάδι ή το λίπος χάνουν τη γεύση τους κάπως γρήγορα, πρέπει να αντικαθιστάτε το λάδι ή το λίπος τακτικά. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Εάν ως επί το πλείστον, χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να τηγανίσετε πατάτες και εάν σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά την κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 ή 12 φορές πριν χρειαστεί να το αλλάξετε.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να ετοιμάσετε φαγητό που είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- Μη χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι περισσότερο από 6 μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που υπάρχουν επάνω στη συσκευασία.
- Μη προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι.
- Να αλλάζετε πάντα το λάδι εάν αρχίζει να βγάζει αφρούς ενώ ζεσταίνεται, όταν έχει έντονη μυρωδιά ή γεύση ή όταν σκουραίνει ή και γίνεται παχύρευστο.

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Αδειάστε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος στο αρχικό του πλαστικό μπουκάλι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο στερεό λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι μέσα) και βγάζοντάς το από τη φριτέζα με μία σπάτουλα και τυλίγοντάς το σε μία εφημερίδα. Μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα σε ένα καλάθι ειδικό για τέτοιου είδους απορρίματα (όχι στο κοινό καλάθι απορριμμάτων) ή να τα απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για τους χρόνους προετοιμασίας και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτού του φυλλαδίου.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και τραγανές τηγανιτές πατάτες με τον ακόλουθο τρόπο:

Χρησιμοποιήστε γερές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστουνάκια. Ξεπλύνετε τις πατάτες με κρύο νερό. Αυτό δεν θα τις αφήσει να κολλήσουν μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

Σκουπίστε καλά τις πατάτες.

Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 2-4 λεπτά σε θερμοκρασία 190°C.

Για ομοιόμορφο, ροδοκοκκινισμένο τηγάνισμα, σηκώστε το καλάθι από την φριτέζα αρκετές φορές κατά τη δεύτερη φάση του τηγανίσματος και ανακινήστε το μερικές φορές.

Όταν τηγανίζετε τη μέγιστη ποσότητα, μην ανακινείτε το καλάθι
Πριν αρχίσετε το δεύτερο κύκλο τηγανίσματος, βάλτε τι
πατάτες σε ένα μπολ και κουνήστε τις.

Αν θέλετε να τηγανίσετε τη μέγιστη ποσότητα, βάλτε το καλάθι αργά μέσα στη φριτέζα για να αποφύγετε το ξεχείλισμα.

Κατεψυγμένο φαγητό

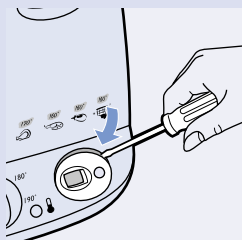
Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι ήδη προτηγανισμένες, έτσι θα πρέπει να τις τηγανίσετε μόνο μια φορά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Εάν βάλετε μέσα στο λάδι ή στο λίπος τροφή από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) τότε το λάδι ή το λίπος θα κρυώσει αρκετά.

Επειδή δε θα ζεσταθεί αμέσως, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι ή λίπος. Πάρτε τα παρακάτω μέτρα για να το αποφύγετε:

Μην καταψύχετε πολύ μεγάλες ποσότητες (δείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας). Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα μια ποσότητα φαγητού.

Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην ένδειξη που αναφέρεται στους πίνακες αυτών των οδηγιών ή στη συσκευασία του φαγητού που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 190°C. Κατά προτίμηση αφήστε το κατεψυγμένο φαγητό να ξεπαγώσει λίγο σε θερμοκρασία δωματίου και κουνήστε το για να φύγει ο περισσότερος πάγος ή το νερό. Τοποθετήστε το φαγητό στο λάδι ή στο λίπος πολύ σιγά διότι το κατεψυγμένο φαγητό μπορεί να κάνει το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλίζει πολύ.

Περιβάλλον (μόνο για τον τύπο HD6153)**Απορρίψη της μπαταρίας**

Βγάλτε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη πριν απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιήστε ένα μικρό, επίπεδο κατσαβίδι για να αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου.
- 2** Βγάλτε έξω τη μπαταρία. Μην την πετάξετε μαζί με τα υπόλοιπα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε ένα ειδικό σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν η θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Προβλήματα που μπορούν να συμβούν κατά το τηγάνισμα

Αν η φριτζά σας δε λειτουργεί κανονικά ή αν η ποιότητα τηγανίσματος είναι ανεπαρκής, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με αυτόν τον οδηγό επίλυσης, δείτε την παράγραφο 'Εγγύηση και σέρβις'.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα ή και δεν είναι τραγανό.	Οι θερμοκρασίες που έχετε επιλέξει είναι πάρα πολύ χαμηλές ή και το φαγητό δεν έχει τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε στη συσκευασία του φαγητού ή στον πίνακα στις οδηγίες χρήσης, εάν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος προετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστά. Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό από τις συνιστώμενες ποσότητες που αναγράφονται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει βλάβη. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.
Η φριτέζα έχει μία έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο διαποτίστηκε.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο με καυτό νερό με υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι καθαρό.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Σουρώστε τακτικά το λάδι ή το λίπος για να διαρκέσει περισσότερο.
	Το είδος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήσατε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος για τηγάνισμα καλής ποιότητας. Μην αναμινύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός από άλλες πλευρές και όχι από το φίλτρο.	Δεν έχετε κλείσει σωτά το καπάκι.	Ελέγξτε εάν έχετε κλείσει καλά το καπάκι.
	Το μόνιμο φίλτρο διαποτίστηκε.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο με καυτό νερό με υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Ο δακτύλιος ασφαλείας γύρω από το μεταλλικό εσωτερικό του καπακιού είναι βρόμικος ή έχει φθαρεί.	Εάν ο δακτύλιος είναι βρόμικος, καθαρίστε το καπάκι με καυτό νερό και υγρό καθαρισμού ή στο πλυντήριο πιάτων. Εάν το καπάκι έχει φθαρεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips για να αντικαταστήσετε το δακτύλιο ασφαλείας.
Κατά το τηγάνισμα, το λάδι ή το λίπος πετάγεται επάνω στην ακρη της φριτέζας.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό περιέχει πάρα πολλά υγρά.	Στεγνώστε την τροφή αρκετά καλά πριν ξεκινήσετε να την τηγανίζετε και τηγανίστε την σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό τη φορά από τις συνιστώμενες ποσότητες που αναφέρονται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει αρκετά κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό περιέχει πάρα πολλά υγρά.	Στεγνώστε την τροφή αρκετά καλά πριν την τηγανίσετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το είδος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Μην αναμιγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος που δεν αφρίζουν.
	Δεν έχετε καθαρίσει τον κάδο σωστά.	Καθαρίστε τον κάδο όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
Η φριτέζα δε λειτουργεί	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί.	Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

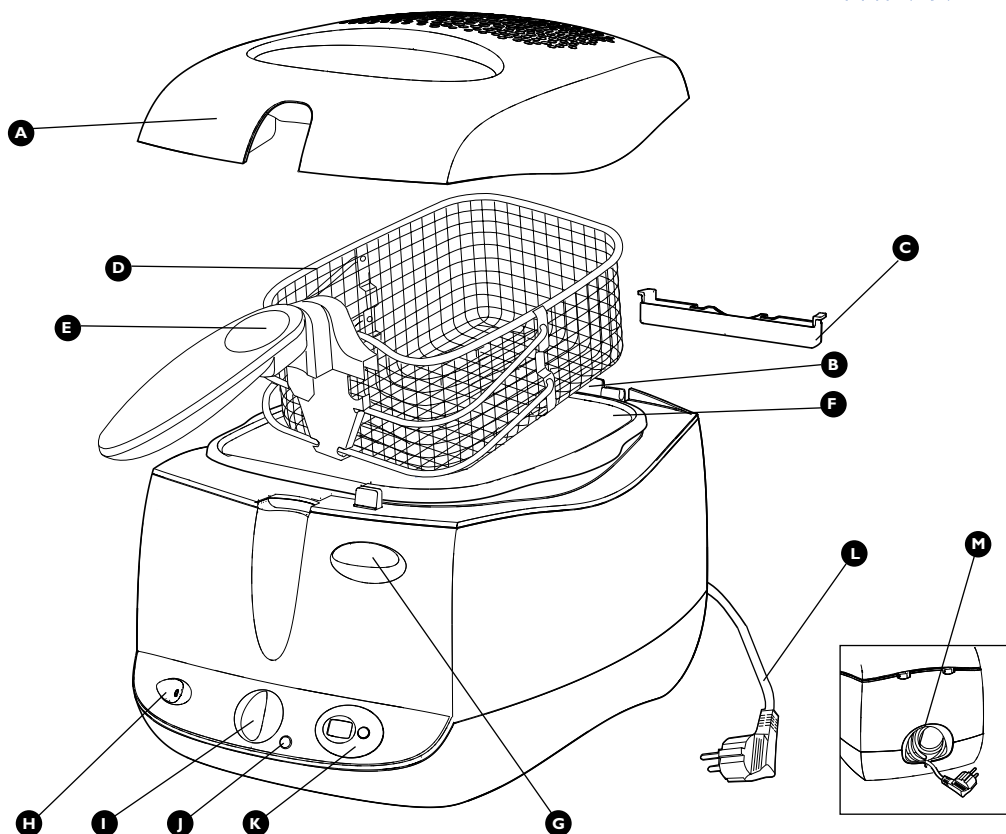
Εάν οι οδηγίες που βρίσκονται επάνω στη συσκευασία της τροφής που θέλετε να ετοιμάσετε διαφέρουν από εκείνες του πίνακα, τότε να ακολουθήσετε τις οδηγίες της συσκευασίας.

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Θερμοκρασία	Τύπος φαγητού	Συνιστώμενη ποσότητα για άριστα αποτελέσματα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
150°C	Μανιτάρια	6-8 μερίδες		2-3
160°C	Σπιτικές πατάτες τηγανιτές*) Πρώτος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1300 γρ.	4-6
	Φρέσκο ψάρι	450 γρ.		5-7
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 μερίδες		12-15
	Τηγανίτες λαχανικών (π.χ. κουνουπίδι)	8-10 μερίδες		2-3
180°C	Κινέζικα spring rolls (ανοιξιάρικα ρολλά)	2-3 μερίδες		6-7
	Μπουκιές από κοτόπουλο	8-10 μερίδες		3-4
	Μικρά σνακ	8-10 μερίδες		3-4
	Καλαμαράκια ροδέλες σε κουρκούτι	8-10 μερίδες		3-4
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8-10 μερίδες		3-4
	Καραβίδες	8-10 μερίδες		3-4
	Τηγανίτες μήλου	5 μερίδες		3-4
190°C	Σπιτικές πατάτες τηγανιτές*) δεύτερος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1300 γρ.	3-4
	Πατατάκια (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.		3-4
	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.		3-4
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	5 μερίδες		4-5

FROZEN FOOD

Θερμοκρασία	Τύπος φαγητού	Συνιστώμενη ποσότητα για άριστα αποτελέσματα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-4 μερίδες		15-20
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	4 μερίδες		3-4
180°C	Κινέζικα spring rolls (ανοιξιέτικα ρολλά)	2-3 μερίδες		10-12
	Μπουκιές από κοτόπουλο	8 μερίδες		4-5
	Μικρά σνακ	6 μερίδες		4-5
	Καλαμαράκια ροδέλες σε κουρκούτι	8 μερίδες		4-5
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8 μερίδες		4-5
	Καραβίδες	8 μερίδες		4-5
190°C	Καταψυγμένες πατάτες	500 γρ.	1000 γρ.	5-6/7-8
	Κροκέτες κρέας/ψάρι	4 μερίδες		6-7



General description

- A** Lid
- B** Lid detach clip
- C** Condensed water tray
- D** Frying basket
- E** Frying basket release button
- F** Inner pot
- G** Lid release button
- H** Off/off switch
- I** Temperature control knob
- J** Pilot lamp
- K** Timer (HD6153 only)
- L** Cord set
- M** Cord storage compartment

一般说明

- A** 锅盖
- B** 锅盖脱离键
- C** 蓄水盘
- D** 炸篮
- E** 炸篮下降键
- F** 内锅
- G** 锅盖打开键
- H** 开关
- I** 温度控制旋钮
- J** 温度控制指示灯
- K** 定时器 (只限HD6153型号)
- L** 电源线
- M** 电源线收藏格

重要注意事项

- 使用产品前请仔细阅读本使用说明书。
- 本产品仅供家庭使用。如果本产品使用不当或用于(半)专业用途或使用方法与本使用说明书不符,本产品的保修保证就会失效,并且飞利浦不承担由此所导致损失的赔偿责任。
- 不要用本产品油炸年糕(或类似食品),因为这可能导致油料大量飞溅。
- 确保将冷冻食品(差不多完全)解冻后才进行油炸。
- 油炸前,轻擦将要油炸的食物使其适当干燥,仔细抖掉冷冻食物表面的冰。
- 在接通电源以前,应先检查本装置上所标明的电压是否与您家中的电压相符。
- 本产品一定要连接至有接地的电源插座。
- 第一次使用产品前,请彻底清洁电炸锅的组件(请参阅清洁章节)。
- 切勿将包含电器组件和加热部件的外壳浸入水中或在水龙头下清洗。
- 将油或液体油脂注入电炸锅之前,应确保电炸锅完全干燥。
- 建议您使用适用于油炸的油或液体油脂。也可使用适用于油炸的固体油脂,但需要额外的预防措施以避免油脂飞溅(请参阅使用固体油脂和油炸方法提示章节)。
- 只可使用适用于油炸且防起泡沫的油或油脂。此类信息可参照油或油脂的包装或标识。
- 在注入油或油脂前,请不要启动产品的电源。
- 确保注入的油份量在电炸锅内锅内侧的两个容量刻度线之间。
- 如果产品过热,过热保护装置会自动切断产品的电源(请参阅安全章节)。
- 在本使用说明书中,您可以看到一次可油炸食品的最大数量和建议数量的说明。为了获得最佳的油炸效果,最好不要超过建议的数量(请参阅油炸时间与温度选定表)。
- 油炸时热蒸汽会从油脂过滤网上冒出,您的手脸应与热蒸汽保持安全距离,打开锅盖时亦应小心热蒸汽。
- 使用电炸锅时,不要让孩童接近电炸锅,且不要让电源线垂挂于放置电炸锅的桌子或工作台的边缘。
- 使用完电炸锅后,将温度控制旋钮设置到最低档(旋至最左边),将插头从墙壁插座上拔下并让油或油脂冷却下来,等到电炸锅充分冷却以后方可移动电炸锅。
- 如果产品或其它部件破损时,必须由飞利浦家庭小电器或其授权的服务中心更换,因更换、修理时需要特别的工具与(或)零件。

- ▮ 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- ▮ 将本产品放在孩童触摸不到的地方。
- ▮ 请妥善保管本使用说明书。

安全

过热保护装置

本产品配置了过热保护装置。如果产品过热，该装置会自动切断产品的电源。

这种情况会在电炸锅没有油或油脂、油或油脂不足以及固体油脂块在电炸锅中联结及焦化时出现，这时防止加热部件的过热保护装置便会启动。

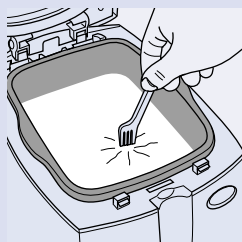
- ▮ 当过热保护装置切断产品的电源时，请采取以下措施：

- 1 让油或油脂冷却后再重新启动。
- 2 如上述问题仍然未能解决，请联系飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器服务中心。

使用固体油脂

建议您使用适用于油炸的油或液体油脂。也可使用适用于油炸的固体油脂，但需要额外的预防措施以避免油脂飞溅。

- 1 如果想使用新的油脂块，应先将其放在普通煎锅内慢慢以低温熔化。
- 2 将溶化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3 将插头插入电源插座并开启电炸锅电源(请参阅油炸食物章节)。
- 4 在室温下将电炸锅和凝固的油脂一起存放起来。如果油脂的温度非常低，溶化时可能会飞溅，如要防止这种情况发生，您可用餐叉在凝固的油脂表面刺一些孔。小心不要损坏内锅的不粘涂层。

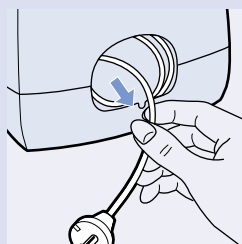


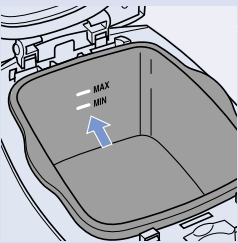
油炸食物

- 1 将电炸锅置于水平、平滑、稳固、且孩童接触不到的台面上。

如果想将电炸锅放在炊具与抽油烟机之间，
请确保炊具的电源已关闭。

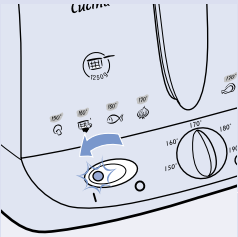
- 2 将整条电源线从电源线收藏格内取出。





3 将油、液体油脂或熔化后的固体油脂注入到干燥的电炸锅内锅内侧的两个容量刻度线之间。
请参阅使用固体油脂章节，了解如何将固体油脂注入电炸锅。

HD61 52和HD61 53型号	油	固体油脂
最少	2.2升	1925 克
最多	2.5升	2200 克

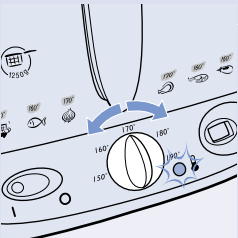


切勿将两种不同类型的油或油脂混合使用！

4 将插头插入墙壁插座。

确保电源线不与产品的灼热部件接触。

5 按下开关，启动电炸锅的电源。开关上的指示灯和温度控制指示灯将亮起。

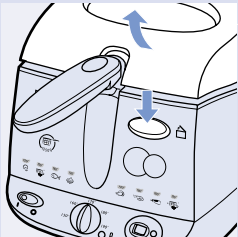


6 将温度控制旋钮设至适当的温度上。
有关温度选定的指示可参照所要油炸食物包装上的说明或参照本使用说明书上的油炸时间与温度选定表。
油或油脂将在10到15分钟内加热至所设定之温度。
电炸锅在加热过程中，温度控制指示灯会熄灭再亮起数次。当其保持熄灭一段时间的时候，即表示油或油脂已达到设定的温度。此过程亦适用于油炸几批食物，待温度控制指示灯保持熄灭一段时间后，方可开始炸下一批食物。

► 加热时可将炸篮留在电炸锅中。



7 提起手柄将炸篮提到最高位置。



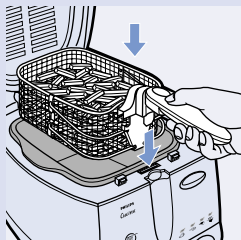
8 按下锅盖打开键，电炸锅的上盖即会自动打开。

9 将炸篮从锅内取出。

10 将要油炸的食物放入炸篮内。

为了获得最佳的油炸效果，建议您按照油炸时间与温度选定表内 所指示的数量进行油炸。

HD6152和HD6153型号	自制炸薯条	冷冻炸薯条
最大数量	1300 克	1000 克
建议获得最佳效果的最大数量	650 克	500 克



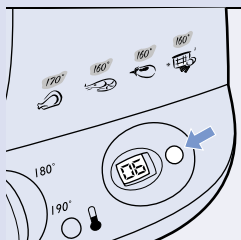
- 11** 小心地将炸篮放回电炸锅内。确保正确地放入炸篮。
- 12** 关上锅盖。
- 13** 只限HD6153型号：可设置所需的油炸时间(请参阅定时器章节)。在不设置定时器的情况下也可以使用电炸锅。
- 14** 按下炸篮手柄上的炸篮下降键，并小心地将炸篮降到最低位置。

按照食物包装上的说明或按照本使用说明书上的油炸时间与温度 选定表所指示的油炸时间油炸食物。

- 为使食物炸得平均，在油炸过程中，可将炸篮从油或油脂中提起数次，并轻轻抖动篮里的食物。

请小心：油炸时热蒸汽会从锅盖上的油脂过滤网冒出。

定时器(只限HD6153型号)



- 1** 按下定时器按钮设置所需的油炸时间(以分钟为单位)。
 - 按住此按钮使分钟数字迅速增加。最长时间可设置为99分钟。定时器设置完成几秒钟后即开始倒计时。定时器工作时，余下的时间会在显示屏上闪烁。最后1分钟以秒为单位显示。
 - 如果设置时间不正确，在定时器开始倒计时之际(即定时器上的时间开始闪烁时)，再次按一下该按钮并保持一会儿，直到显示屏显示00，即可清除已设置的时间。现在可设置所需的油炸时间。
 - 预设时间结束时，您可以听到数声声音提示。20秒钟后此声音提示会重复响起，再次按该按钮可结束此声音提示。

请小心：定时器的声音提示只表示预设的油炸时间结束，并不会 关闭电炸锅的电源。

- 要更换定时器的电池，请联系飞利浦家庭小电器服务中心。

油炸完后



1 提起手柄将炸篮提到最高位置—滴净位置。

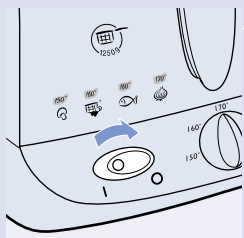
2 打开锅盖。

当心热蒸汽。

3 小心地将炸篮从锅内提出。

可在电炸锅上方抖动几下炸篮，以除去过多的油或油脂。

将炸好的食物放于垫有能吸收油脂的纸(如厨房手纸等)的碗或滤器内。



4 关闭电炸锅的电源。开关上的指示灯将熄灭。

5 每次使用后拔出电源插头。

如您不常使用电炸锅，建议您将油或液体油脂存放到一个密封良好的瓶子中，最好在其冷却后置于冰箱中或阴凉处保存。将油或油脂注入瓶子中时，请使用精细滤网滤去食物残渣。要取出内锅并将其倒空，先要取下炸篮和锅盖，将内锅从产品中提出并倒出油或油脂(请参阅清洁章节)。

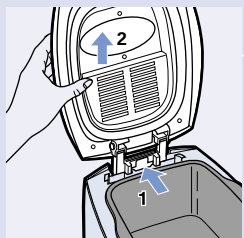
如使用固体油脂，可先让油脂在内锅里凝固，然后将内锅连同油脂一起存放(请参阅使用固体油脂章节)。

清洁

本电炸锅差不多全部部件均可使用洗碗机清洗，也可使用温热的肥皂水清洗。

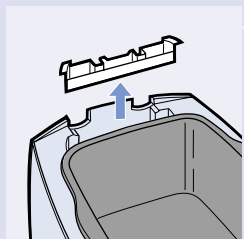
必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洁。

将电炸锅的部件分离：

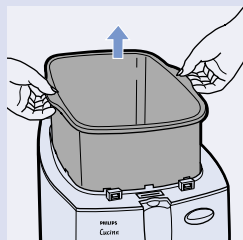


1 按住锅盖脱离键并将锅盖从产品中提出。

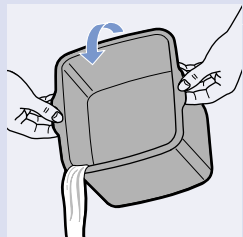
2 从内锅取出炸篮。



3 取出蓄水盘。



- 4** 将带有不粘涂层的内锅从产品中提出。



- 5** 倒出油或油脂并将其处理(请参阅油与油脂章节)。

除了包含电器组件和加热部件的外壳，其它所有部件均可在洗碗机或温热的肥皂水中清洗。

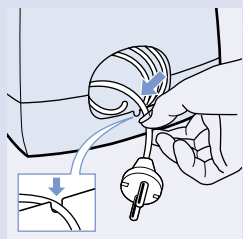
- 6** 用湿布(蘸上少许洗涤剂)和/或厨房用手纸清洁外壳。

不要将电炸锅浸于水中。

请勿使用有腐蚀性或研磨性的清洁剂或材料(如洗涤剂碱、洗刷液或粉末或洗刷垫)来清洗本产品。

- 7** 清洁后，将所有部件彻底擦干。

存放产品



- 1** 将所有部件装回电炸锅内，并盖好锅盖。

- 2** 将电源线卷绕起来，推放回电源线收藏格内，并将插头固定在插头固定装置上。

- 3** 可用双手紧握电炸锅底部的手把，将电炸锅提起。

油与油脂

建议您使用适用于油炸的油或液体油脂，最好是植物油或含丰富不饱和脂肪(如亚油酸)的油脂。您也可使用适用于油炸的固体油脂，但为避免油脂飞溅及加热过度，使用前应将固体油脂放在煎锅内用小火熔化。

只可使用适用于油炸且防起泡沫的油或油脂。此类信息可参照油或油脂的包装或标识。

切勿将两种不同类型的油或油脂混合使用！

更换油或油脂

油或油脂很快就会失去其优良特性，因此您应定期更换油或油脂。更换时应遵照以下提示：

- 如您的电炸锅主要是用于炸薯条，且每次用完后您都将油或油脂过滤干净，该油或油脂可重复使用10至12次才需更换新油。
- 如您用电炸锅炸含有丰富蛋白质的食物(如肉或鱼)，则需经常更换油或油脂。
- 切勿使用同一锅油超过6个月，并必须遵照油或油脂包装上的使用说明。
- 切勿在已用过的油或油脂里加入新油或新油脂。
- 当油一经加热即产生泡沫、有很强烈的气味或味道、开始发黑或看起来像糖浆一样时，就应更换新油。

废油或废油脂的处理

将冷却后的废油或废油脂注入原(可再封紧的)塑料瓶。在处理废固体油脂时，让其在电炸锅内先凝固(不要将炸篮放在锅内)，接着再用刮勺将其舀出并用报纸包好。您可将装有废油或废油脂的塑料瓶或报纸放于不可回收废料的专用垃圾箱(不可扔在可回收废料的专用垃圾箱)或按照所在国的有关规定处理。

油炸方法提示

有关油炸时间与温度选定，请参阅本使用说明书的油炸时间与温度选定表。

自制炸薯条

按照下面的方法您可炸出最美味、最香脆的炸薯条：
选用坚实的马铃薯，切条。用冷水冲洗，这样做可防止薯条在油炸时互相粘在一起。
将薯条彻底弄干。
应将薯条炸两遍：第一遍应炸4 - 6分钟，油温摄氏160度；第二遍应炸2 - 4分钟，油温摄氏190度。
要获得均匀的金黄色效果，可在第二遍油炸过程中将炸篮从电炸锅中提起数次，并轻轻抖动炸篮里的食物数次。

油炸最大数量的食物时，不要抖动炸篮。开始第二次油炸周期前，将自制炸薯条放在碗中抖动。

油炸最大数量的食物时，请慢慢地将炸篮放入电炸锅以避免油料飞溅。

油炸冷冻食品

冷冻炸薯条已预先煮熟，因此您只需按照食物包装上的说明将其油炸一次即可。

从冷藏室(摄氏零下16-18度)里拿出的食物，在直接放入热油或油脂里后，会使油或油脂温度骤减。由于食物表面没有即刻形成一层焦皮，食物会吸收过多的油或油脂，您可采取如下措施来防止这种情况发生：

不要一次油炸大量食物，请参阅油炸时间与温度选定表。

将一批食物放入锅中之前，至少要将油或油脂加热15分钟。

将温度控制旋钮设置到油炸时间与温度选定表上指示的或参照所要油炸食物包装上说明的温度。如果没有说明，请选择油温摄氏190度。

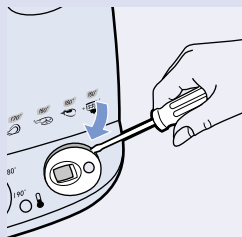
最好先让冷冻食物在室温下解冻，并尽可能抖掉多余的冰及水。轻轻将食物放入油或油脂中，因为冷冻食品可能导致高温的油或油脂产生大量泡沫。

环保 (只限HD6153型号)

弃置电池

弃置产品前应先取下定时器的电池。

- 1 使用小型的一字型螺丝刀取下定时器面板。
- 2 取出电池。不要将其与普通的生活垃圾一同丢弃，应交由正式的收集点处理。



保修与服务

如果您需要有关的信息或服务，或者如果您遇到问题，请浏览飞利浦网页: www.philips.com 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系(您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码)。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的经销商或与飞利浦家庭小电器服务中心联系。

故障种类和处理方法

如果您的电炸锅不能正常使用，或者油炸食品效果不好，请参阅下表。如果问题仍然未能解决，请与当地的飞利浦经销商或与最近的飞利浦顾客服务中心或代表联系。您可以在产品全球维修保证书中找到飞利浦顾客服务中心的电话号码。

问题	可能发生的原因	处理方法
所炸的食物不是金黄色及/或食物不酥脆	选定的油炸温度太低及/或油炸时间不够	在食物包装的说明上或在本使用说明书内的附表上查找您所选择的油炸温度及/或时间是否正确。将温度控制旋钮设至适当的温度上。
	炸篮里的食物太多	一次油炸的食物数量不可超过附表上所建议的数量。
	油或油脂不够热	可能是温度控制的保险丝烧断了，请与飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心联系。
电炸锅发出一股很浓的异味	永久性油脂过滤网上的油污过多	取下锅盖，在温热肥皂水里或在洗碗机里清洗锅盖及滤网。
	油或油脂脏了	更换油或油脂。定期滤净油或油脂，以使其能保鲜较长时间。
	该类油或油脂不适用于油炸食品	使用适用于油炸及质量较好的油或液体油脂。不可将两种不同类型的油或油脂混合使用。
蒸汽从油脂过滤网以外的地方冒出	锅盖没盖好	查看锅盖是否盖好。
	永久性油脂过滤网上的油污过多	取下锅盖，在温热肥皂水里或在洗碗机里清洗锅盖及滤网。
	环绕于锅盖内侧的金属密封圈脏了或陈旧了	如密封圈脏了，可在温热肥皂水里或在洗碗机里清洗。如密封圈陈旧了，应与飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心联系。
油炸时油或油脂从电炸锅边溢出	电炸锅里的油或油脂太多	确保电炸锅里的油或油脂不超过最多(MAX)容量刻度线。
	食物里含水份太多	油炸食物之前先彻底擦干食物，并按照本使用说明书上的指示来油炸食物。
	炸篮里食物太多	一次油炸的食物数量不可超过附表上所建议的数量。
油炸时油或油脂起太多泡沫	食物里含水份太多	油炸食物之前先彻底擦干食物。
	该类油或油脂不适用于油炸食品	不可将两种不同种类的油或油脂混合使用及使用起泡沫的油或油脂。
	电炸锅的内锅没洗干净	按照本使用说明书上的指示清洗内锅。
电炸锅不能工作	产品未接上电源	请检查电源
	产品未经启动	请检查开关
	请参阅安全章节，如仍然不能工作，温度控制的保险丝可能烧断	请与飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心联系。

油炸时间与温度选定表

以下的附表会告诉您各类型的食品一次可油炸的最大数量以及所应选择的相应油炸时间与温度。如食品包装上的指示与此附表上的指示有所不同，应以食品包装上的指示为准。

新鲜或冷冻食品

温度	食品类型	建议获得最佳效果的数量	最大数量	油炸时间(分钟)
150°C	蘑菇	6-8片		2-3
160°C	自制炸薯条*) 第一次油炸周期	650克	1300克	4-6
	鲜鱼	450克		5-7
170°C	鸡(鸡锤)	3-5块		12-15
	蔬菜煎饼(即花椰菜)	8-10个		2-3
180°C	中式春卷	2-3条		6-7
	鸡块	8-10块		3-4
	小点心	8-10个		3-4
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8-10圈		3-4
	蘸面糊炸的鱼块	8-10块		3-4
	虾	8-10只		3-4
	苹果煎饼	5个		3-4
	自制炸薯条*) 第二次油炸周期	650克	1300克	3-4
190°C	炸薄薯片	600克		3-4
	茄子(切片)	600克		3-4
	肉/鱼丸子	5个		4-5

冷冻食品

温度	食品类型	建议获得最佳效果的数量	最大数量	油炸时间(分钟)
170°C	鸡(鸡锤)	3-4块		15-20
	小薯泥煎饼	4个		3-4
180°C	中式春卷	2-3条		10-12
	鸡块	8块		4-5
	小点心	6个		4-5
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8圈		4-5
	蘸面糊炸的鱼块	8块		4-5
	虾	8只		4-5
190°C	冷冻炸薯条	500克	1000克	5-6/7-8
	肉/鱼丸子	4个		6-7

PHILIPS



产品 : 飞利浦电炸锅

型号 : HD 6153

额定电压 : 220 V ~ 额定频率 : 50 Hz

额定输入功率 : 1800W 产地 : 中国

生产日期 : 请见产品底部

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区

全国顾客免费服务热线 : 800 8203 678

本产品根据GB4706.1-1998及GB4706.19-1999制造

发行日期 : 2003/03

请妥善保管本使用说明书

重要事項

- 在開始使用本產品之前，請先閱讀本使用說明並參看圖例。
- 本產品只供家庭使用。如果本產品使用不當，或者用於（半）專業用途，或者不按照使用說明操作，則維修保證將失效，飛利浦公司也不承擔由此導致的任何損失。
- 本產品不可用於油炸米粉餅（或類似食品），這會引起油的濺爆。
- 確保冷凍食品在油炸前已（幾乎）解凍。
- 輕拍待油炸的食物，直至其適度乾爽。在您開始油炸前，小心地將冰塊從冰凍食物上晃落。
- 在您連接產品電源之前，檢查產品上所標示的電壓是否與您家中的電壓相符。
- 本產品只可以連接到接地的牆壁插座。
- 在首次使用本產品之前，請將油炸鍋各個部件徹底擦洗乾淨（參見“清潔”一節）。
- 切勿將與加熱元件連在一起的控制板插入水中，也不可以放在水龍頭下清洗。
- 在您朝油炸鍋中放入食油或者液體脂肪之前，確保油炸鍋的所有部件完全乾燥。
- 建議您使用供油炸的食油或液體脂肪。也可使用油炸用的固體脂肪，但如果使用固體脂肪，一定要注意防止脂肪飛濺，並注意防止加熱元件加熱過度（參見“使用固體脂肪”和“提示”部分）。
- 只可使用適合深度油炸並含有消泡劑的食油或脂肪。有關信息可從食油或者脂肪包裝或標籤上獲得。
- 在將食油或脂肪放入油炸鍋之前，請勿開啟產品開關。
- 確保油炸鍋中放入的油量位於內鍋內側的兩個指示標記之間。
- 如果加熱過度，熱安全斷流器就會自動切斷產品電源（參見“安全”一節）。
- 在此使用說明中，您會找到本產品一次可以油炸食物的最大數量。為取得最佳油炸效果，建議您油炸時不要超過此最大限度（參見“表格”）。
- 油炸期間，熱蒸汽透過過濾器放出。手和臉部應與蒸汽之間保持安全的距離。在您啟開蓋子時，也必須注意蒸汽。
- 使用時，本產品應放置遠離兒童處。請勿將電源線垂懸於放置本產品的桌子或檯面邊緣。
- 在您使用本產品後，將溫度調控鍵設置為最低（調到最左邊）。從牆壁插座上拔出插頭，讓食油或脂肪冷卻。在油炸鍋完全冷卻之前，請勿移動。

- ▶ 如果本產品的電源線或其它部件受到損壞，必須由飛利浦公司或者由其授權的服務中心更換，因為維修需要專門的工具和/或部件。
- ▶ 請保留本使用說明以備將來參考。

安 全

熱安全斷流器

本產品安裝了一個熱安全斷流器，在產品加熱過度的情況下會切斷電源。

這可能會在油炸鍋中沒有放入食油或脂肪，或者放得不夠多，或者當固體脂肪塊在油炸鍋中融化時發生，上述情況會防止加熱元件快速釋放熱量。

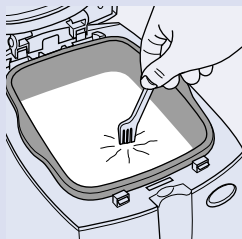
- ▶ 如果熱安全斷流器切斷了產品的電源，請採取以下措施：

- 1** 讓食油或者脂肪冷卻。
- 2** 請向飛利浦經銷商或者向飛利浦授權的服務中心求助。

使用固體脂肪

我們建議您使用油炸食油或液體脂肪。可以使用固體油炸脂肪，但務必要注意防止脂肪濺出。

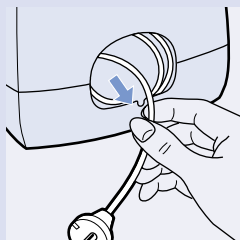
- 1** 如果您想使用新的脂肪塊，可將之放在普通的鍋中微火緩緩融化。
- 2** 把融化的脂肪小心地倒入油炸鍋中。
- 3** 將插頭插入牆壁插座，然後開啟油炸鍋的電源開關 (參見“油炸”一節)。
- 4** 將裝有重新凝固的脂肪的油炸鍋在室溫下存放。如果脂肪變得很冷，當它融化時，就可能開始飛濺。用叉子在重新凝固的脂肪中戳幾個孔，防止出現濺油。此時，請小心不要損壞內鍋表面的不粘鍋塗層。



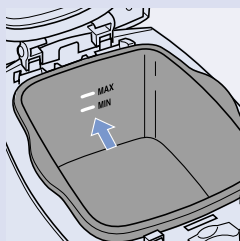
油 炸

- 1** 本產品要放置遠離兒童處，置於水平、平橫、穩固的表面。

如果您想把油炸鍋放置在灶具上，排油煙機下，應確保灶具已經關閉。



- 2** 把全部電線從電線存放盒中取出。



- 3** 把食油、液體脂肪或者融化的固體脂肪放進乾燥的油炸鍋，直到內鍋的頂部標誌。

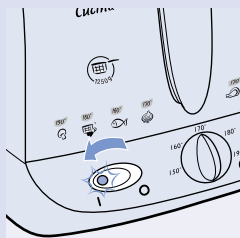
請閱讀“使用固體脂肪”一節，了解在使用固體脂肪時，如何裝入油炸鍋。

HD6152 和 HD6153 型	食油	固體脂肪
最少	2.2 升	1925 克
最多	2.5 升	2200 克

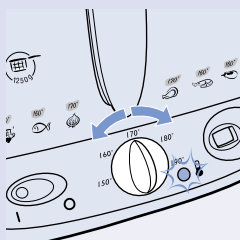
切勿混用不同種類的食油或脂肪。

- 4** 將插頭插入牆壁插座。

確保電源線不與產品的受熱部位接觸。



- 5** 使用開關接通油炸鍋的電源。開關內的指示燈和溫度指示燈都會亮起。



- 6** 將溫度控制鍵調到適當的溫度上。

有關如何選擇適當的溫度，可參見待油炸的食物包裝，或者參考本產品使用說明中的表格。

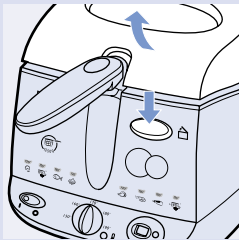
食油或脂肪在 10 到 15 分鐘之內即可加熱到適當的溫度。

當油炸鍋在加熱時，溫度指示燈就會一明一暗閃爍多次。如果指示燈保持了一段熄滅時間，即說明食油或脂肪達到預設的溫度。如果您想連續進行幾批油炸，可以使用同樣的程序。請等指示燈熄滅一段時間以後，再開始油炸下一批。

► 當油炸鍋在加熱時，您可以把炸籃留在油炸鍋中。



7 提起手柄，將炸籃升到最高位置。



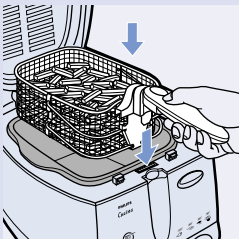
8 若要打開蓋子，可按下鬆脫按鈕。蓋子就會自動打開。

9 把炸籃從油炸鍋中取出。

10 把等待油炸的食物放進炸籃裡。

為取得最佳油炸效果，我們建議您使用表格內建議的食品數量。

HD6152 和 HD6153 型	家庭製作法式薯條	冷凍法式薯條
最大數量	1300 克	1000 克
建議最大數量， 以取得最佳效果	650 克	500 克



11 小心地把炸籃放進油炸鍋中。確保炸籃插入位置正確。

12 蓋上蓋子。

13 僅適用於 HD6153 型號：設置要求油炸的時間（參見“定時器”一節）。使用油炸鍋時，也可以不設置定時器。



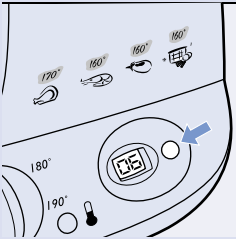
14 按下炸籃手柄上的鬆脫按鈕，小心地將炸籃放到最低位置。

遵循包裝上標示的操作時間，或者遵照說明表格中的操作時間。

► 為取得一致的金黃色油炸效果，在油炸期間將炸籃從食油或脂肪中提起幾次，並輕輕搖晃其中的食物。

注意：在油炸期間，有蒸汽從蓋子中的過濾裡冒出。

定時器 (僅限於 HD6153 型號)。



1 按下定時器按鈕，以分鐘形式設置油炸時間。

▶ 按住按鈕，分鐘數字快速增加。

最長時間可設置為 99 分鐘。

在您設置定時器幾秒鐘以後，定時器即開始倒計時。

當定時器運行時，剩餘時間會在顯示屏上閃爍。最後一分鐘以秒數顯示。

如果預設的時間不準確，在定時器開始倒計時時 (即當時間開始閃爍時)，再次按下按鈕即可以取消設定的時間，按住按鈕直到“00”出現在顯示屏上。現在就可以設置正確的時間。在預設時間已過後，您會聽到一聲信號 (幾聲鳴叫)。20 秒鐘以後，該鳴叫聲再次響起。重新按下按鈕，就可以停止鳴叫信號。

注意：定時器顯示的是油炸時間的結束，但並不切斷油炸鍋的電源。

▶ 若要更換定時器的電池，請聯係飛利浦服務中心。

油炸之後



1 提起手柄將炸籃提到最高位置，即“瀝油”位置。。

2 打開蓋子。

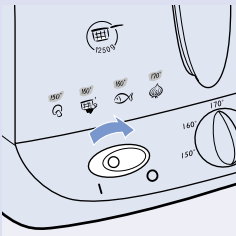
小心熱蒸汽。

3 小心地將炸籃從油炸鍋中取出。

如果有必要，將炸籃在油炸鍋上稍作搖晃，去掉多餘的油脂。將油炸的食物放入碗中或者放入盛有吸油紙，如餐巾紙的容器裡。

4 按下開關，切斷開關的電源。開關中的指示燈會熄滅。

5 使使用之後，拔下產品的插頭。



▶ 如果您不經常使用油炸鍋，我們建議您在食油或液體脂肪冷卻之後，將其儲存在密封的瓶子裡，最好放在冰箱或者溫度較低的地方。用篩斗將油濾入瓶子裡，以除去食物細粒。若要拿出內鍋並將其倒空，可移開蓋子、炸籃及控制板，然後倒出食油或脂肪 (參見“清洗”一節)。

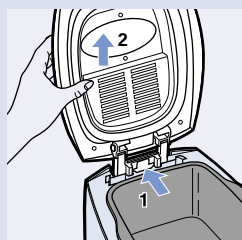
▶ 如果油炸鍋裡含有固體脂肪，讓其在油炸鍋中凝固，將盛油的油炸鍋儲存好 (參見“使用固體脂肪”一節)。

清潔

油炸鍋幾乎是完全可以洗碗機清洗的，也可以使用熱肥皂水清洗。

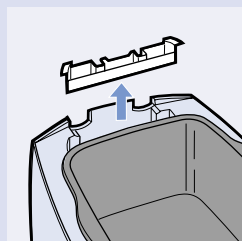
等食油或脂肪充分冷卻為止。

油炸鍋的拆卸：

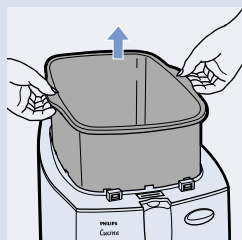


1 取下蓋子。

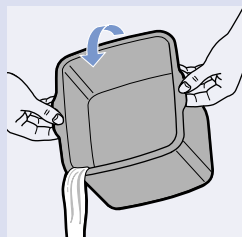
2 將炸籃從油炸鍋上取下。



3 取出水盤。



4 取出不粘鍋塗層內鍋。



5 取出食油或者脂肪，進行最後處置 (參見“食油或脂肪”一節)。

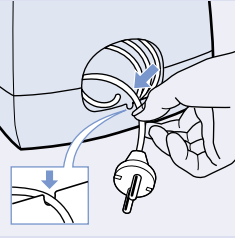
除了裝有電氣和加熱元件的外殼，所有部件都可以在洗碗機中或者熱肥皂水中清洗。

6 用濕布 (蘸少量洗滌劑) 和/或廚房紙巾清潔外殼。

不可使用腐蝕性的或者磨蝕性的 (液體) 潔劑材料 (如洗用鹼、洗滌劑或洗潔粉或擦片) 來清潔油炸鍋。

7 清潔之後，將各個部件完全擦乾。

存放產品



- 1** 將所有的部件放入油炸鍋，然後蓋上蓋子。
- 2** 繞起電源線，將之收藏在盒子裡，把插頭插入其固定裝置中。
- 3** 用手柄提起油炸鍋。

食油和脂肪

我們建議您使用油炸油或者液體油炸脂肪，最好使用菜油或富含不飽和油脂（如亞麻酸）的脂肪。您也可以使用固體油炸脂肪，在這種情況下，您必須先將之放在鍋中用微火融化，以防止脂肪濺出或者加熱過度。

只可使用適合深度油炸並含有消泡劑的食油或脂肪。您可以在食油或脂肪的包裝或標籤上了解此信息。

切勿混用兩種不同類型的食油或脂肪！

更換食油或脂肪

由於食油或脂肪較快地失去優良品質，您應該定期更換食油或脂肪。更換時請遵循以下說明：

- 如果您主要使用油炸鍋油炸法式薯條，並在每次油炸之後，用篩斗過濾食油或脂肪，那麼這些油可以使用 10 到 12 次，再予以更換。
- 如果您使用油炸鍋油炸富含蛋白質的食物（例如，肉類或魚類），食油或脂肪更換應該更頻繁些。
- 同一鍋油的使用時間最長不得超過 6 個月，並要遵循包裝上的說明。
- 切勿將新鮮的食油或脂肪添加到已經用過的食油或脂肪中。
- 當食油在加熱時開始起泡，當它產生強烈的氣味或味道，或當油變黑和/或變成糖漿狀時，應該予以更換。

處置用過的食油或脂肪

將使用過的食油或液體脂肪放回到原來的（可以再封口的）塑料瓶子中。處理使用過的固體脂肪時，可以讓固體脂肪在油炸鍋（不帶炸籃）中凝固，隨後用刮鏟將之從油炸鍋中舀出並用報紙包好。可將塑料瓶或報紙扔進非混合垃圾箱（不要扔在混合垃圾箱中），或者根據貴國的有關規定進行處理。

油炸提示

有關操作時間和溫度設置，請參見本手冊後面的表格。

家庭製作薯條

您可以按照以下方式油炸最美味可口，最香脆的薯條：

選用堅實的馬鈴薯，切成條，把馬鈴薯條放在冷水中清洗。這樣在油炸薯條時它們就不會粘在一起。

將薯條晾乾透。

將薯條炸兩次：第一次將溫度調到 160°C，炸 4 到 6 分鐘。第二次將溫度調到 190°C，炸 2 到 4 分鐘。

為取得一致的金黃色效果，在第二輪油炸期間，將炸籃從油炸鍋中取出並搖晃幾次。

在油炸物達到最大數量時，請不要搖晃炸籃。在您開始第二輪油炸之前，將家庭製作的薯條倒入碗中並搖晃。

您若想油炸最大數量的食物，把炸籃慢慢放入油炸鍋防止油炸過度。

冷凍食品

冷凍薯條已經預先加工好，因此您只需根據包裝上的說明油炸一次。

從冰櫃中取出來的食品 (-16 至 -18°C) 在放入食油或者脂肪中時，會使食油或脂肪溫度下降。由於食品沒有立即炸酥，它能吸收大量的食油或脂肪。可以採取以下措施防止出現這種情況：

一次油炸食物不要多（參見操作時間和溫度設置表）。

在將一批食物放入之前，食油或脂肪至少加熱 15 分鐘。。

將油炸鍋調到本說明書表格中或者待油炸食物包裝上所標示的溫度。如果沒有說明，可將溫度設置到 190°C。

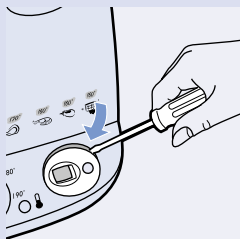
最好將冷凍食品在室溫下進行部分解凍，並儘可能搖去冰塊和水。由於冷凍食品可能會引起滾燙的食油或脂肪劇烈沸騰，所以要輕輕地將之放入食油或脂肪中。

環境保護 (僅適用於 HD6153 型號)

處置電池

在丟棄產品之前，將定時器內的電池取出來。

- 1** 使用一把小號的扁平起子卸下定時器面板。
- 2** 拿出電池。請勿將電池與普通家庭垃圾混在一起拋棄，而是將廢棄電池送交指定收集點。



保證與服務

如果您需要信息，或如果您有問題，請瀏覽飛利浦公司的全球資訊網網站 www.philips.com 或與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫 (您可以在產品全球維修保證書中找到電話號碼)。如果貴國沒有飛利浦顧客服務中心，請與當地的飛利浦經銷商或與飛利浦小家電與個人護理有限公司的服務部聯繫。

油炸過程中可能會出現的問題

如果您的油炸鍋功能不佳，或者油炸效果不夠理想，請參照以下表格。如果不能通過以下排除故障指南解決問題，請參見“保證與服務”一節。

問題	可能的原因	解決辦法
油炸食物不是呈現金黃色同時/或者不脆。	選擇的溫度太低，同時/或者食物油炸的時間不夠。	檢查食物上的包裝或者使用說明書表格，查看溫度和 (或) 選擇的操作時間是否正確。將溫度控制設置在適當的溫度。
	炸籃中的食物太多。	建議您按照表格中所標示的數量進行油炸，不要一次油炸過多。
	食油或脂肪不夠熱。	控制溫度的保險絲可能燒斷。請向飛利浦經銷商或者向飛利浦授權的服務中心求助更換。
油炸鍋釋放濃重的異味。	抗油脂過濾器達到飽和。	取下蓋子，將蓋子和過濾器在熱肥皂水或洗碗機中清洗。
	食油或脂肪不清潔。	更換食油或脂肪。定期用過濾器過濾食油或脂肪，將使它們鮮更久。
蒸汽不是從過濾器中而是從其它地方冒出。	使用的食油或脂肪不適合深度油炸食物。	使用優質的油炸用食油或脂肪。切勿混用兩種不同類型的食油或脂肪。
	蓋子蓋得不緊。	檢查蓋子是否蓋好。
	抗抗油脂過濾器達到飽和。	取下蓋子，將蓋子和過濾器在熱肥皂水或洗碗機中清洗。
在油炸期間，食油或者脂肪濺出油炸鍋邊沿。	蓋子內側金屬圈的密封圈弄臟或者損壞。	如果密封圈弄髒，把蓋子放在熱肥皂水中或洗碗機中清洗。如果蓋子弄壞，向飛利浦經銷商或者向飛利浦授權的服務中心求助更換。
	油炸鍋中的食油或者脂肪太多。	確保食油或脂肪的數量沒有超過最大限度。
	食物中水分太多。	油炸之前，將食物徹底晾乾；並且根據使用說明油炸食物。
油炸期間，食油或者脂肪形成過多的泡沫。	炸籃中食物太多。	一次油炸的食物不要超過表格中規定的最大數量。
	食物中水分太多。	油炸之前，將食物徹底晾乾。
	使用的食油或脂肪不適合深度油炸食物。	切勿混用兩種不同類型的食油或脂肪，或使用含有抗泡沫劑的食油或脂肪。
油炸鍋不啟動。	內鍋清潔不當。	根據使用說明所描述的方法清洗內鍋。
	控制溫度的保險絲可能燒斷。	向飛利浦經銷商或者向飛利浦授權的服務中心求助更換。

操作時間和溫度設置

如果油炸食物包裝上的說明與本表格不一致，應以包裝說明為準。

新鮮或解凍食品

溫度	食物類型	最佳效果建議數量	最大數量	油炸時間 (分鐘)
150°C	蘑菇	6-8 只		2-3
160°C	家庭製作薯條 *) 第一輪	650 克	1300 克	4-6
	鮮魚	450 克		5-7
170°C	雞 (雞腿)	3-5 塊		12-15
	蔬菜塊 (即花椰菜)	8-10 塊		2-3
180°C	中式春卷	2-3 只		6-7
	麵糊炸雞塊	8-10 塊		3-4
	點心	8-10 塊		3-4
	麵糊魷魚圈	8-10 塊		3-4
	麵糊魚片	8-10 塊		3-4
	明蝦	8-10 只		3-4
	糖果片	5 片		3-4
	家庭製作 (薯條 *) 第二輪	650 克	1300 克	3-4
190°C	馬鈴薯片 (薄馬鈴薯片)	600 克		3-4
	茄子 (片)	600 克		3-4
	肉/魚丸	5 只		4-5

冷凍食物

溫度	食物類型	最佳效果建議數量	最大數量	油炸時間 (分鐘)
170°C	雞 (雞腿)	3-4 塊		15-20
	小馬鈴薯薯餅	4 個		3-4
180°C	中式春卷	2-3 只		10-12
	麵糊炸雞塊	8 塊		4-5
	點心	6 個		4-5
	麵糊魷魚圈	8 個		4-5
	麵糊魚片	8 只		4-5
	明蝦	8 只		4-5
190°C	冷凍馬鈴薯條	500 克	1000 克	5-6/7-8
	肉/魚丸	4 只		6-7

주의사항

- ▶ 본 제품을 사용하시기 전, 그림을 참조하여 사용설명서를 자세히 읽어 주십시오.
- ▶ 본 제품은 가정용으로만 사용하실 수 있으며, 상업용으로 사용하셔서 발생하는 문제 및 사용자의 부주의에 따른 사고나 사용설명서를 무시한 오작동에 의한 사고는 어떠한 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 떡 종류(가래떡, 절편 등)는 폭발할 위험성이 있으므로 튀기지 마십시오.
- ▶ 튀김 전에 냉동식품은 해동시켜 주십시오.
- ▶ 튀김을 시작하시기 전에 재료에 묻어 있는 물기를 마른수건으로 가볍게 눌러 물기를 빼시고, 냉동식품은 남아있는 얼음을 털어 내십시오.
- ▶ 본 제품은 220V 전용입니다. 본 제품을 사용하시기 전에 튀김기 밑면에 표시된 전압이 귀택의 전압과 일치하는지를 먼저 확인하십시오.
- ▶ 벽콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 처음 제품을 사용하시기 전에 제품의 모든 부위를 분리하여 깨끗이 세척하십시오. ('청소'란 참조)
- ▶ 제품을 물에 담그지 마십시오. 열선 및 전기부품이 포함된 본 제품을 절대로 물에 넣거나 물에 담귀 행구지 마십시오.
- ▶ 제품에 기름이나 패트를 넣기 전에 반드시 제품의 어느 부위에도 물기가 묻어 있지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 튀김용 기름이나 식용유를 사용하십시오. 고체 패트를 사용하려면 기름이 튀는 것을 방지하기 위해 특별한 주의를 요합니다. ('고체 패트' 사용란 참조)
- ▶ 튀김을 하시기에 적합한 기름인 튀김용 식용유나 패트를 사용하십시오. 기름 제품의 라벨이나 포장지에 적힌 정보를 보시면 알 수 있습니다.
- ▶ 기름이나 패트를 채우시기 전에 제품의 전원을 반드시 끄십시오.
- ▶ 기름이 최저치(Min)이하 이거나 또는 최고치(Max)를 넘지 않도록 하십시오.
- ▶ 제품이 과열 되면 자동전원차단장치가 가동되어 제품의 전원이 꺼집니다. ('안전'란 참조)
- ▶ 한 번에 너무 많은 양의 음식물을 넣지 마십시오. 최대 눈금 이상을 넘지 마십시오. 최상의 결과를 얻으시려면, 권장량을 초과하지 않도록 주의하십시오. ('표' 참조)
- ▶ 튀김 중에 수증기가 뚜껑에 있는 필터를 통하여 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 또한 제품의 뚜껑을 열 때 뜨거운 수증기가 나오므로 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 사용 후에는 온도조절기를 가장 낮은 온도로 놓으십시오. (온도조절기를 왼쪽으로 돌리십시오.) 전원플러그를 콘센트에서 뽑고 기름을 식히십시오. 기름이 완전히 식기 전에는 제품을 절대로 움직이지 마십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 때에는 서비스센터나 서비스 지정점에 문의하여 새 것으로 교체하십시오.

- ▶ 필요할 때 다시 볼 수 있도록 사용설명서를 잘 보관하십시오.

안전

자동전원차단장치

제품이 과열되면 자동전원차단장치가 작동하여 자동적으로 제품의 전원이 꺼집니다. 식용유나 패트가 충분히 들어 있지 않거나 혹은 기름이 들어 있지 않을 때나 고체 기름이 제품에 눌러 붙어 열선이 빠른 시간 내에 데워질 수 없도록 방해할 시 자동전원차단장치가 작동됩니다.

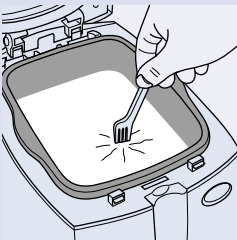
- ▶ 자동전원차단장치가 작동되어 제품의 전원이 꺼졌을 때 다음과 같이 하십시오.

- 1 제품 내부에 들어 있는 기름이나 패트를 식히십시오.
- 2 가까운 필립스 서비스센터로 문의바랍니다.

고체 패트 사용법

튀김용 기름이나 식용유를 사용하십시오. 고체 패트를 사용하시려면 기름이 튀는 것을 방지하기 위해 특별한 주의를 요합니다.

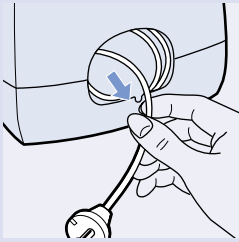
- 1 패트를 사용 하시려면, 일반 팬에 넣고 약한 불에 천천히 녹이십시오.
- 2 녹인 패트를 조심스럽게 제품 안에 부으십시오.
- 3 제품의 전원코드를 벽 콘센트에 꽂으시고, 제품의 전원을 켜십시오. ('튀김'란 참조)
- 4 제품 안에 들어 있는 패트를 상온에 놓아두시면 다시 응고됩니다. 한 번 사용했던 패트를 녹여 사용하고자 하실 때에는 기름이 튈 수 있으므로 포크를 사용하여 패트 외벽에 구멍을 내어 놓으십시오. 포크를 사용하실 때에는 제품 내부의 코팅이 손상 가지 않도록 주의하십시오.



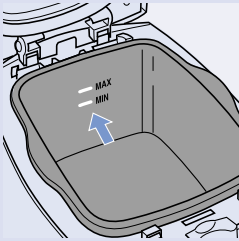
튀김하기

- 1 제품을 평평하고 고른 면 위에 놓으시고, 어린이의 손에 닿지 않도록 하십시오.

튀김기를 후드 아래의 가스레인지 위에 놓으실 때에는 가스가 확실히 잠겨 있는 지 확인 후 놓으십시오.

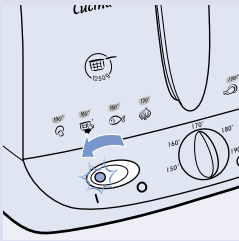


2 코드 보관함에서 코드를 꺼내십시오.



3 식용유나 녹인 패트를 튀김용기에 표시된 수위의 최대까지 채우십시오.
고체 패트를 사용하시려면 '고체패트 사용법'을 참조하시기 바랍니다.

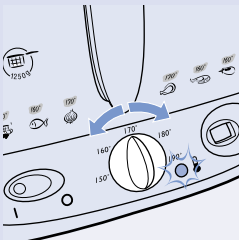
HD6152와 HD6153	기름	고체 패트
최소	2.2리터	1925 g
최대	2.5리터	2200 g



식물성 지방(식용유)과 패트와 같이 다른 2종류의 기름을 섞지 마십시오.

4 벽 콘센트에 전원플러그를 꽂으십시오.
제품의 전원코드가 제품의 뜨거운 부위에 접촉하지 않도록 주의하십시오.

5 전원스위치를 켜주십시오. 스위치의 전원표시등과 온도 표시등이 켜집니다.

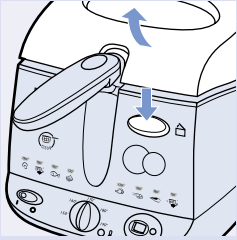


6 튀김 온도조절기를 돌려 정확한 튀김온도로 맞추십시오. 조리음식 포장지에 있는 조리온도를 준수하거나 튀김안내표를 참조하여 주십시오.
식용유나 패트는 10-15분 안에 맞춰두신 온도로 가열됩니다. 튀김기가 데워지는 동안 표시등은 여러번 꺼졌다 켜졌다를 반복합니다. 표시등이 오래 꺼져 있다면, 설정된 온도로 데워졌음을 알려줍니다.
여러번의 튀김을 원하시면 위의 과정을 반복하시면 됩니다. 단 다음 튀김을 위해서는 온도표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오.

▶ 제품이 데워지는 동안 제품 안에 튀김바구니를 넣어 두셔도 됩니다.

7 튀김바구니의 손잡이를 들어 올리십시오.



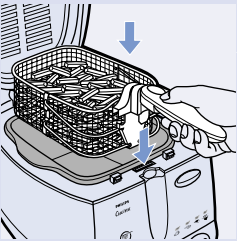


8 열림버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동적으로 열립니다.

9 튀김 용기에서 튀김바구니를 꺼내십시오.

10 튀김바구니에 튀길 재료를 넣으십시오.
최상의 튀김을 위해서는, 안내표에 제시된 권장량을 넣으시는 것이 좋습니다.

HD6152와 HD6153	프랜치 프라이	냉동 프랜치 프라이
최대 용량	1300g	1000g
권장 용량	650 g	500 g



11 튀김용기에 튀김바구니를 조심스럽게 넣으십시오.

12 뚜껑을 닫으십시오.

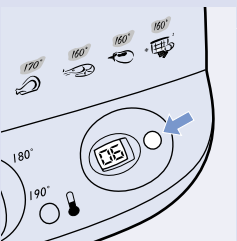
13 HD6153모델에만 해당 : 원하시는 튀김시간을 맞추십시오 ('타이머'란 참조) 타이머 세팅을 하지 않고도 튀김을 하실 수 있습니다.

14 튀김바구니 손잡이의 슬라이드를 밑으로 당겨 손잡이를 접으십시오.
조리음식 포장지에 있는 조리시간을 준수하거나 튀김안내표를 참조하여 주십시오.



▶ 최상의 튀김을 위해서는 튀김 중간 중간 기름이나 패트 위로 튀김바구니를 살며시 들고 내용물을 털어주십시오.
주의: 튀김 중에는 뚜껑의 필터를 통해 뜨거운 수증기가 나올 수 있으므로 주의 하십시오.

타이머 (HD6153만 적용)



1 튀김시간을 맞추기 위해 타이머 버튼을 누르십시오.

▶ 버튼을 눌러 "분"을 빠르게 조정하십시오.
최대로 세팅할 수 있는 타이머 시간은 99분입니다.
타이머를 세팅한 몇 초 후에 타이머가 작동됩니다.
타이머가 작동하기 시작하면 남은 시간이 계기판에 깜빡거리며 나타납니다. 마지막 1분은 초단위로 표시됩니다.
예약한 시간을 고치고 싶으시면 버튼을 눌러 미리 지정했던 시간을 지우시고, 계기판에 '00'가 나타날 때까지 버튼을 누르신 후 원하시는 시간으로 맞추십시오.
예약한 시간이 경과하면 번의 뽁소리를 들을 수 있습니다. 20초 후 뽁소리는 다시 울립니다. 뽁소리를 멈추기 위해서는 버튼을 누르십시오.

주의: 타이머가 끝나 요리시간이 끝났음을 알려주더라도 튀김기의 전원은 꺼지지 않습니다.

- ▶ 타이머의 밧데리를 교체하기 위해서는 필립스 서비스 센터로 방문하십시오.

튀김 후



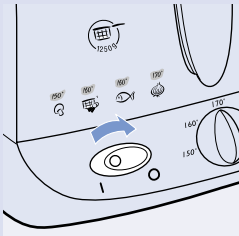
- 1 튀김바구니의 손잡이를 들어 기름 빼는 위치로 올리십시오.

- 2 뚜껑을 여십시오.
뜨거운 수증기를 주의 하십시오.

- 3 튀김용기에서 조심스럽게 튀김바구니를 빼 주십시오.
필요하다면, 과다한 기름을 빼기 위해 튀김용기 위에서 튀김바구니를 흔들어 주십시오.
튀김용기에서 튀김바구니를 꺼내어 기름기를 잘 빨아들이는 종이(예: 티슈, 키친타월)를 깐 바구니에 튀겨진 음식을 놓아 주십시오.

- 4 전원스위치를 끄십시오. 전원표시등이 꺼집니다.

- 5 사용하신 후 반드시 전원플러그를 빼 주십시오.



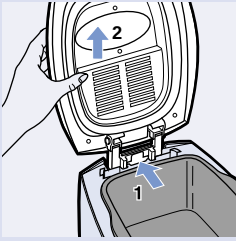
- ▶ 튀김기를 정기적으로 사용하지 않으면, 사용하신 기름이나 패트가 식은 후 밀봉이 잘 되는 병에 넣어 냉장실이나 차가운 장소에 놓고 보관하십시오. 음식찌꺼기를 제거하기 위해, 병에 기름을 부우실 때 여과기로 걸러주십시오. 내부용기를 비우기 위해 먼저 뚜껑과 튀김바구니를 빼주십시오. 제품의 밑부위를 들어 식용유나 패트를 부어버리십시오. ('청소'란 참조)
- ▶ 고체패트를 사용하셨다면, 튀김기 내부 용기 안에 가만히 놓아 저절로 굳게 두십시오. ('패트사용법'란 참조)

청소

내부용기는 식기 세척기나 뜨거운 비눗물로 닦아주시기 바랍니다.

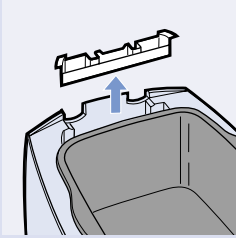
기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

제품의 분리

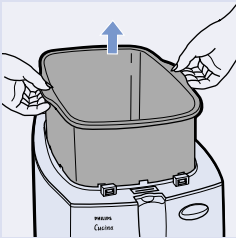


1 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어 제품에서 뚜껑을 빼내십시오.

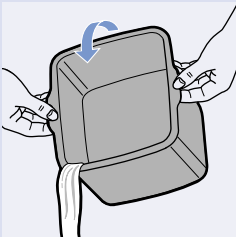
2 튀김기에서 튀김바구니를 빼내십시오.



3 수증기 받침대를 빼내십시오.



4 튀김기에서 코팅된 내부 용기를 빼내십시오.



5 기름이나 패트를 버리십시오 ('기름과 패트'란 참조)

▶ 전기부품과 열선이 들어 있는 튀김기 몸체를 제외한 모든 부위는 식기세척기나 뜨거운 비눗물로 세척하십시오.

6 튀김기 몸체는 젖은 천이나 키친 타월을 사용하여 깨끗이 닦아주십시오.

제품의 세척을 위해서 마모제(연마제, 연마액 및 나트륨 함유된 세척제 등) 나 쇄수세미를 사용하지 마십시오.

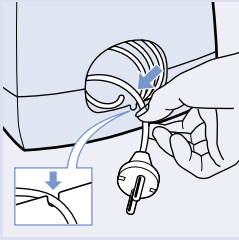
7 세척 후 모든 부위를 철저히 말려주십시오.

기름기 방지 영구필터 청소

제품의 뚜껑에는 기름기 방지 영구필터가 장착되어 있습니다. 최상의 상태를 위해 금속 필터를 정기적으로 세척해 주십시오.

1 제품을 사용 후에는 뜨거운 비눗물이나 식기 세척기로 튀김기의 뚜껑을 세척하십시오.

제품의 보관



- 1 튀김기의 모든 부위를 제자리에 넣고 끼우신 후 뚜껑을 덮어 주십시오.
- 2 코드를 감아 코드 보관함에 넣어 주시고, 코드 끝부위를 고정부위에 꽂아 주십시오.
- 3 제품을 운반 시에는 몸체에 붙은 손잡이를 사용하십시오.

식용유와 패트

식물성지방 또는 불포화산을 포함하고 있는 기름인 튀김용 식용유나 패트를 넣어 사용 하십시오. 고체패트를 사용하실 때에는 약한 불에서 일반 팬에 패트를 먼저 녹이시고 사용하셔야 기름이 튀는 것과 과열을 방지할 수 있습니다. 튀김을 하기에 적합한 기름이나 패트를 사용 하십시오. 식용유나 패트의 포장지나 라벨을 확인하십시오. 식물성 지방(식용유)과 패트와 같이 다른 2종류의 기름을 섞지 마십시오.

기름 및 패트 교체

식용유나 패트는 빨리 상할 수 있습니다. 정기적으로 기름을 교체하여 주십시오.

- 주로 프렌치 프라이드를 튀겼다면, 10-12번 정도 사용하신 후에 식용유나 패트를 교체해 주십시오.
- 단백질이 많이 들은 음식(고기나 생선)을 튀기셨다면, 기름을 더욱 자주 교체하시는 것이 좋습니다.
- 같은 기름을 6개월 이상 사용하지 마시고, 재료 포장용기에 새겨 있는 사용설명서를 참조하시기 바랍니다.
- 사용하시던 기름에 새로운 기름을 섞어 사용하지 마십시오.
- 가열 시 기름 위에 거품이 생기거나, 냄새나 맛이 고약하고 색깔이 검어 지거나 혹은 끈적끈적하게 변하면 새로운 기름으로 교체해 주십시오.

사용한 기름이나 패트 버리기

사용하신 기름이나 패트는 원래의 플라스틱 병에 다시 담으십시오. 사용하신 고체패트는 튀김기 내부 용기 안에 가만히 놓아 저절로 굳게 두시고, 굳은 후에 주걱을 사용하여 퍼낸 후 신문지 위에 싸서 버리십시오. 기름이 든 플라스틱 병이나, 패트를 쓴 신문지를 지정된 장소에 버리시기 바랍니다.

튀김안내표

튀김 준비시간 및 온도 세팅을 위해 아래의 표를 참조하시기 바랍니다.

프랜치프라이

맛있고 바삭바삭한 프랜치 프라이를 만들려면:
단단한 감자를 길쭉길쭉하게 잘라 바구니에 담은 다음 차가운 수돗물 아래서 행구어 주시면 튀김 도중 자른 각각의 감자들이 서로 들러붙지 않습니다.
자른 감자들을 말려주십시오.
프랜치 프라이는 두 단계로 튀김을 하여야 합니다. 첫 단계는 160℃로 4-6분 정도 튀겨 줍니다. 두 번째 단계는 190℃로 2-4분 정도 튀겨 줍니다.
최상의 튀김을 위해서는 튀김 중간 중간 기름이나 패트 위로 튀김바구니를 살며시 들고 내용물을 털어 줍니다.
최대량을 튀길 때는 튀김바구니를 흔들지 마십시오. 다음 번의 튀김을 튀기시기 전에 튀긴 프랜치프라이를 보울에 담아 흔들어 주십시오.
최대량을 튀길 때는 튀김바구니를 기름 속으로 천천히 내려 기름이 넘쳐 흐르는 것을 방지하십시오.

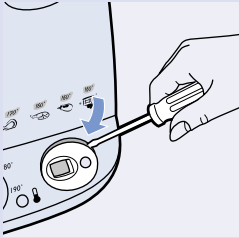
냉동 식품

냉동 식품은 이미 익힌 음식이므로 포장지에 적힌 사용설명서에 따라 튀겨 주십시오.
냉장고의 냉장실이나 냉동실(-16 ~ 18℃)에서 꺼낸 음식물을 뜨거운 기름에 넣으면 기름의 온도를 심하게 떨어 뜨려, 튀길 음식이 튀겨지기 전에 기름을 흡수해 버려 눅눅해 질 수 있습니다. 그런 이유로,
튀김용기에 많은 양을 한 번에 넣지 마십시오. (조리준비시간과 온도조절을 위해 '튀김안내표'를 참조)
적어도 15분 정도 기름을 가열한 후에 재료가 든 튀김바구니를 밑으로 내리십시오.
사용설명서나 튀길 재료의 포장 라벨에 따라 온도를 설정하십시오. 라벨에 어떠한 설명이 없다면, 온도를 190℃로 맞추십시오.
냉동음식을 상온에서 녹이시고, 물과 얼음을 털어내 주십시오.
냉동식품은 식용유나 패트를 심하게 끓여 오르게 할 수 있으므로 재료를 넣은 튀김바구니를 아주 천천히 기름 속으로 내리십시오.

환경보호 (HD6 153만 적용)

배터리 폐기

본 제품을 버리실 때에는 타이머의 건전지를 빼고 버리십시오.



- 1 작은 스크류 드라이버로 타이머 판을 떼어 내십시오.
- 2 건전지를 빼십시오. 환경보호를 위해 건전지를 일반 가정 쓰레기와 같이 버리지 마시고 지정된 장소에 버리십시오.

제품 보증 및 서비스

전국 서비스센터 안내는 제품보증서를 참고 하십시오.

튀김 도중 발생할 수 있는 문제점들

튀김기가 작동하지 않거나 튀김량이 궁금하신 분들은 아래의 표를 참조하시기 바랍니다. 아래의 표로도 문제를 해결하지 못 할 시에는 가까운 필립스 서비스센터로 문의바랍니다.

문제점	원인	해결
튀김 음식이 갈색을 띠고 있지 않고 바삭바삭 하지 않을 시	온도를 너무 낮게 놓거나 음식을 충분히 오래 튀기지 않았기 때문	조리음식의 포장지에 쓰여 있는 설명서를 참조하여 올바른 튀김온도를 선택하시어 적당한 온도로 조절하십시오.
	너무 많은 음식을 튀김 바구니에 담았기 때문	튀김안내표에 지시된 양 이상으로 많은 양을 튀기지 마십시오.
	식용유나 패트가 충분히 뜨겁지 않기 때문	자동전위차단장치가 작동하여 온도조절 휴즈가 나갔을 경우로 가까운 필립스 서비스 센터로 연락바랍니다.
튀김기에 악취가 날 경우	영구필터에 냄새가 배어 있기 때문	뚜껑과 필터를 빼어 내어 비눗물을 푼 뜨거운 물에 넣어 깨끗이 닦아 주십시오.
	식용유나 패트가 깨끗하지 않기 때문	식용유나 패트를 교체하십시오. 쓰던 식용유나 패트를 밀폐된 곳에 보관하시면 더욱 깨끗하게 사용하실 수 있습니다.
	사용하신 식용유나 패트가 튀김을 하기에 적합한 종류가 아니기 때문	좋은 품질의 식용유나 패트를 사용하십시오. 식용유나 패트를 절대로 섞어 사용하지 마십시오.
수증기가 필터가 아닌 다른 장소로 빠져 나갈 시	뚜껑이 확실히 닫히지 않았기 때문	뚜껑이 잘 닫혔는 지 확인하십시오.
	영구필터가 막혔기 때문	뚜껑과 필터를 빼어 내어 비눗물을 푼 뜨거운 물에 넣어 깨끗이 닦아주십시오.
	뚜껑 내부의 금속부위 주위에 두른 밀페링이 더러워졌거나 찌저졌기 때문	밀페링이 더러워졌을 때는 뚜껑을 비눗물을 푼 뜨거운 물에 넣어 깨끗이 닦으십시오. 밀페링이 찢어 졌을 경우에는 가까운 필립스 서비스 센터로 문의바랍니다.
튀김도중 식용유나 패트가 튀김기 모서리로 옆질러 질때	튀김기 내부에 너무 많은 기름을 넣었기 때문	식용유나 패트가 최대수위를 넘지 않도록 주의하십시오.
	조리음식에 너무 많은 수분이 내포되어 있기 때문	튀김 하시기 전에 조리음식을 잘 말려주시고, 사용설명서에 따라 튀김 하십시오.
	튀김바구니에 너무 많은 음식을 넣었기 때문	튀김요리표에 나온 양보다 많은 양을 한번에 튀기지 마십시오.
튀김 도중 식용유나 패트가 너무 부글부글 끓을 때	조리음식에 너무 많은 수분이 내포되어 있기 때문	튀김 하시기 전에 조리음식을 잘 말려 주십시오.
	식용유나 패트가 튀김을 하기에 적합하지 않는 제품일 때	절대로 식용유나 패트 2종류를 섞어서 사용하지 마십시오.
	내부용기가 청소되지 않았을 때	사용설명서에 따라서 내부용기를 깨끗이 청소하십시오.
제품이 작동하지 않을 시	온도조절기의 휴즈가 차단되었기 때문	가까운 필립스 서비스 센터로 문의하십시오.

튀김시간 및 온도조절

조리음식에 따라 아래의 튀김안내표를 참고하시어 온도 및 시간을 조절해 주십시오.

신선한 음식 또는 해동된 음식

온도	음식물종류	권장용량	최대용량	튀김식품 조리 시간(분)
150℃	버섯	6-8개		2-3
160℃	프랜치프라이 *) 처음	650g	1300g	4-6
	생선	450g		5-7
170℃	치킨(다리)	3-5 조각		12-15
	야채 튀김 (예: 콜리플라워)	8-10조각		2-3
180℃	중국식 스프링 롤	2-3 조각		6-7
	치킨 너겟	8-10조각		3-4
	스넵	8-10조각		3-4
	버터 오징어롤	8-10조각		3-4
	생선 버터	8-10 조각		3-4
	새우	8-10조각		3-4
	사과 튀김	5조각		3-4
190℃	프랜치 프라이 *) 2번째 튀김	650g	1300g	3-4
	매우 얇은 감자조각	600g		3-4
	가지 조각 (슬라이드)	600g		3-4
	고기 크로켓	5 조각		4-5

냉동식품

온도	음식물 종류	권장 용량	최대 용량	튀김식품 조리 시간 (분)
170℃	치킨 (다리)	3-4 조각		15-20
	감자 팬케익	4조각		3-4
180℃	중국식 스프링롤	2-3조각		10-12
	치킨 너겟	8조각		4-5
	스넥	6조각		4-5
	버터 오징어롤	8조각		4-5
	생선 버터	8조각		4-5
	새우	8조각		4-5
190℃	내동 프랜치 프라이	500g	1000g	5-6/ 7-8
	고기/ 생선 크로켓	4조각		6-7

الحرارة	أنواع المأكولات	الكمية المناسبة لأفضل النتائج	الكمية القصى	مدة القلي (دقائق)
١٥٠ مئوية	الفطر	٨-٦ قطع		٣-٢
١٦٠ مئوية	البطاطا المقلية المنزلية	٦٥٠ غرام	١٣٠٠ غرام	٦-٤
	سمك طازج	٤٥٠ غرام		٧-٥
١٧٠ مئوية	أفخاذ الدجاج	٥-٣ قطع		١٥-١٢
	خضار (مثل الزهرة)	١٠-٨ قطع		٣-٢
١٨٠ مئوية	رقائق الخضار الصينية	٣-٢ قطع		٧-٦
	قطع الدجاج (ناغيت)	١٠-٨ قطع		٤-٣
	وجبات خفيفة	١٠-٨ قطع		٤-٣
	حلقات المحار	١٠-٨ قطع		٤-٣
	قطع سمك	١٠-٨ قطع		٤-٣
	روبيان	١٠-٨ قطع		٤-٣
	قطع التفاح	٥ قطع		٤-٣
١٩٠ مئوية	بطاطا مقلية منزلية مقرمشة	٦٥٠ غرام	١٣٠٠ غرام	٤-٣
	رقائق البطاطا	٦٠٠ غرام		٤-٣
	قطع باذنجان	٦٠٠ غرام		٤-٣
	فطائر اللحم والسمك	٥ قطع		٥-٤

مأكولات طازجة أو مذوّبة من الثلج

الحرارة	أنواع المأكولات	الكمية المناسبة لأفضل النتائج	الكمية القصى	مدة القلي (دقائق)
١٧٠ مئوية	أفخاذ الدجاج	٤-٣ قطع		٢٠-١٥
	فطائر البطاطا الصغيرة	٤ قطع		٤-٣
١٨٠ مئوية	رقائق الخضار الصينية	٣-٢ قطع		١٢-١٠
	قطع الدجاج (ناغيت)	٨ قطع		٥-٤
	وجبات خفيفة	٦ قطع		٥-٤
	حلقات المحار	٨ قطع		٥-٤
	قطع سمك	٨ قطع		٥-٤
	روبيان	٨ قطع		٥-٤
١٩٠ مئوية	بطاطا مقلية مثلجة	٥٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام	٨-٧/٦-٥
	فطائر اللحم والسمك	٤ قطع		٧-٦

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خلال عملية القلي، ينسكب الزيت أو السمن من حفة المقلاة	توجد كمية كبيرة من الزيت أو السمن في المقلاة	تأكد من أن كمية الزيت أو السمن في المقلاة لا تتعدى مؤشر الحد الأقصى.
الأطعمة تحتوي على كمية كبيرة من السوائل	جففي الأطعمة جيداً قبل بدء عملية قليها وقومي بقلي الأطعمة حسب الإرشادات المبينة في هذا الكتيب.	لا تقلي كمية من الأطعمة في آن واحد أكثر من الكميات المحددة في اللائحة.
خلال عملية القلي، يحدث الزيت أو السمن فقاعات	الأطعمة تحتوي على كمية كبيرة من السوائل	جففي الأطعمة جيداً قبل بدء عملية قليها.
نوع الزيت أو السمن المستخدم لا يلائم للقلي	لا تمزجي أبداً نوعين مختلفين من الزيت أو السمن، واستخدمي زيت أو سمن سائل يحتوي على مادة مانعة لتكون الفقاعات.	لم يتم تنظيف الوعاء الداخلي جيداً
المقلاة لا تعمل	لم يتم وضع لوحة التحكم بشكل صحيح. يمكن أن يكون فتيل التحكم بالحرارة قد تلف مما جعل التوقف التلقائي الحراري يبطل تشغيل الجهاز (انظر الى التوقف الحرارة للسلامة).	تأكد بأن لوحة التحكم مركبة في الوضع الصحيح (كليك). اضغط على مفتاح إعادة تحديد الوقت (انظر الى التوقف الحرارة للسلامة).

وقت التحضير المتطلب وتحديد درجات الحرارة

إذا كانت الإرشادات المدونة على مغلف الأطعمة مختلفة عن الإرشادات في هذا الكتيب، دائماً اتخذي الإرشادات المدونة على مغلف الأطعمة.

مأكولات طازجة أو مذبوبة من الثلج

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الأطعمة المقلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة	درجة الحرارة المنتقاة منخفضة جداً و/أو لم يتم قلي الأطعمة لوقت كافٍ	تفحصي مغلف الأطعمة أو انظري الى اللائحة في هذا الكتيب إذا كانت درجة الحرارة أو وقت التحضير المطلوب صحيحاً. حددي درجة الحرارة الصحيحة.
	توجد كمية زائدة من الأطعمة في السلة	لا تقلي كمية من الأطعمة في آن واحد أكثر من الكميات المحددة في اللائحة.
	الزيت أو السمن لم يسخن جيداً	يمكن أن يكون الفتيل الحراري التحكم بالحرارة قد تلف مما جعل نظام السلامة إيقاف تشغيل المقلاة. استشيري وكيل فيليبس أو مركز الخدمة المخول من فيليبس لاستبدال الفتيل الحراري.
المقلاة تصدر رائحة غير مرغوب بها	الفلتر الدائم نفذت صلاحيته	إنزعي الغطاء ونظفي الغطاء والفلتر بماء ساخن وصابون أو في غسالة الصحون.
	السمن أو الدهن ليس نظيفاً	إستبدلي الزيت أو السمن. إحفظي دوماً الزيت أو السمن لتبقيته صالح للاستعمال لمدة طويلة.
	نوع الزيت أو السمن المستخدم لا يلائم للقلي	إستخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو السمن السائل. لا تمزجي أبداً نوعين مختلفين من الزيت أو السمن.
البخار يتسرب من مكان آخر غير الفلتر	لم يغلق الغطاء جيداً	تأكدتي من أن الغطاء تم إغلاقه جيداً.
	الفلتر الدائم نفذت صلاحيته	إنزعي الغطاء ونظفي الغطاء والفلتر بماء ساخن وصابون أو في غسالة الصحون.
	الحلقة المطاطية الدائرية حول المعدن داخل الغطاء متسخة أو قد تلفت	إذا كانت الحلقة المطاطية متسخة ، نظفي الغطاء بماء ساخن وصابون أو في غسالة الصحون. إذا كانت الحلقة المطاطية قد تلفت، استشيري وكيل فيليبس أو مركز الخدمة المخول من فيليبس لاستبدال الحلقة المطاطية.

نصائح للقلي

لمعرفة الوقت المطلوب للتحميص ودرجات الحرارة، أنظري الى اللائحة في القسم الأخير من هذا الكتيب.

بطاطا مقلية محضرة في المنزل

يمكنك تحضير أشهى البطاطا المقلية بالطريقة التالية:
قطعي البطاطا الى أصابع ثم اغسليها بالماء البارد.
إقلي البطاطا مرتين:

- أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق على درجة حرارة ١٦٠ مئوية
- ثاني مرة لمدة ٢-٤ دقائق على درجة حرارة ١٩٠ مئوية

المأكولات المجمدة

المأكولات المجمدة (درجة حرارة -١٦ الى -١٨ مئوية) تجعل الزيت بارد في المقلاة عند وضعها فيه لأنها تمتص كمية كبيرة منه. لتجنب ذلك إفعلي التالي: دعي المأكولات المجمدة تذوب تدريجياً وأزيلي عنها الثلج المتراكم. لا تقلي كميات كبيرة في آن واحد (أنظري الى لائحة الوقت المطلوب للتحميص ودرجات الحرارة).

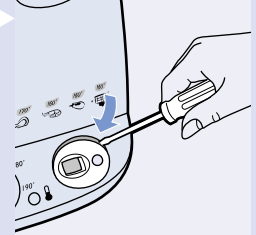
البيئة (فقط طراز HD6153)

التخلص من البطارية

انزع البطارية من المؤقت قبل التخلص من الجهاز.

١ استخدم مفتك براغي صغير لازالة لوحة المؤقت.

٢ انزع البطارية. لا ترمها في النفايات و لكن سلمها الى مركز خدمة فيليبس.



لضمان والخدمة

إذا احتجت الى أية خدمة أو واجهت أية مشكلة نرجو منك زيارة صفحة فيليبس على الانترنت تحت عنوان www.philips.com أو الاتصال بمركز فيليبس لخدمة الزبائن في بلدك (يمكنك الحصول على رقم الهاتف من ملحق الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز خدمة الزبائن في البلد الذي تقطن فيه، إتصل بوكيل منتجات فيليبس أو إتصل بمركز خدمة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

مشاكل يمكن حدوثها أثناء عملية القلي

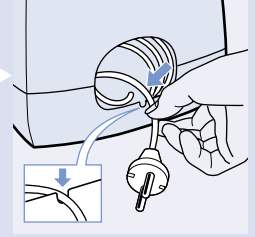
إذا كانت مقلاتك لا تعمل جيداً أو نوعية القلي غير مرضية، أنظري الى اللائحة أدناه. إذا لم تتمكني من حل المشكلة بواسطة نصائح اللائحة، استشري وكيل فيليبس أو إتصلي برقم هاتف فيليبس للمساعدة. أنظري الى اللائحة نشرة الضمان العالمي لمعرفة أرقام الهواتف.

تخزين الجهاز

١ ضعي جميع القطع داخل المقلاة وأغلقي الغطاء.

٢ لفي السلك الكهربائي وضعيه في المكان المخصص لتخزينه وضعي المقبس الكهربائي في المكان المخصص لتخزينه.

٣ إحملتي المقلاة بواسطة مقابضها.



الزيت والسمن

ننصحك باستخدام زيت القلي أو دهن القلي الساخن، يستحسن استخدام الزيت النباتي أو الدهن الغني. يمكنك أيضاً استخدام دهن القلي الجامد، ولكن في تلك الحالة يجب أن تذوبه في وعاء الطهي على نار هادئة قبل الإستعمال لتجنب تطاير الزيت أو تسخينه الزائد عن اللزوم. إذا كنتي تودين تذويب دهنا جامداً بارداً سبق أن استخدمتيه، من المحتمل أن الدهن سيتطاير. يمكنك تجنب ذلك بوضع أسنان شوكة في عدة مواقع من الدهن المجمد. إستخدمي فقط أنواع الزيت أو الدهن المناسبة للقلي العميق والتي تحتوي على عامل يمنع تكوين الرغوة. يمكنك أن تجدي هذه المعلومات على مغلف عبوة الزيت أو الدهن.

لا تمزجي نوعي مختلفين من الزيت أو الدهن!

تغيير الزيت أو الدهن

- بما أن الزيت أو الدهن يفقدان خصائصهما المفيدة بشكل سريع، عليك تغيير الزيت أو الدهن بانتظام. للقيام بذلك، اتبعي التعليمات التالية:
- إذا كان استخدامك للمقلاة إجمالاً لقلي البطاطا، وإذا كنت تقومين بتجميد الزيت أو الدهن بعد كل استعمال، يمكنك استخدام الزيت أو الدهن من ١٠ إلى ١٢ مرة قبل الحاجة لتغييره.
- إذا كان استخدامك للمقلاة لتحضير طعاماً غنياً بالبروتين (مثل اللحوم أو الأسماك) يجب تغيير الزيت أو الدهن مرات أكثر.
- لا تستخدم الزيت ذاته لفترة تتجاوز الستة أشهر ودماً اتبعي التعليمات على العبوة.
- لا تضيفي زيتاً أو دهناً جديداً إلى زيت أو دهن سبق أن استخدمتيه.
- أبدي الزيت دوماً إذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه أو عندما تكون رائحته أو مذاقه قوي أو عندما يصبح لونه داكناً.

التخلص من الزيت أو الدهن المستعمل

أديري الزيت أو الدهن السائل المستعمل الى مكانه (زجاجة بلاستيكية). يمكنك التخلص من الدهون المتبقية في المقلاة من خلال إنتشالها بواسطة مغرفة ولفها بجريدة. يمكنك رمي الزجاجة أو الجريدة في القمامة الخاصة حسب القوانين المتبعة في بلدك.

التنظيف

المقلاة قبالة للتنظيف داخل غسالة الصحون ويمكن تنظيفها بالماء الساخن والصابون.

انتظري لحين يبرد الزيت أو السمن جيداً.

كيفية فك المقلاة:

١ إفتحي الغطاء.

٢ أخرجي السلة من المقلاة ومن ثم أديري الزيت أو الدهن.

٣ أخرجي صينية الماء .

٤ إرفعي الوعاء الداخلي الغير لاصق من المقلاة.

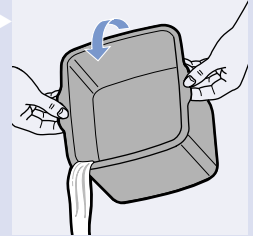
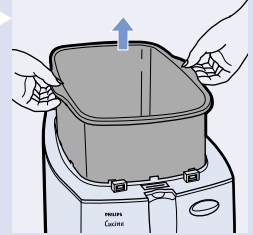
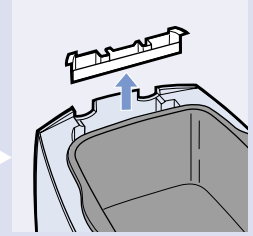
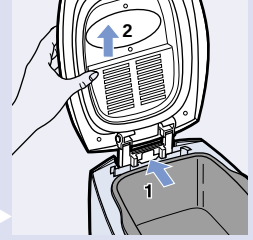
٥ تخلصي من الزيت أو السمن (انظري الى فقرة "الزيت والدهن").

٦ نظفي جميع القطع بماء ساخن مع صابون أو في آلة غسل الصحون.

٦ نظفي القسم الخارجي بواسطة قطعة قماش مبللة مع صابون.

لا تستخدمي أية منظفات خشنة (سائلة) أو أدوات لتنظيف الآلة.

٧ جففي جميع القطع جيداً بعد عملية التنظيف.



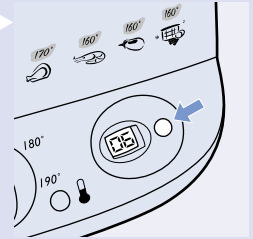
المؤقت (فقط طراز HD6153)

١ اضغط على مفتاح المؤقت لتحديد مدة القلي بالدقائق.

٢ أبقى المفتاح مضغوطاً و حدد عدد الدقائق التي تمر بسرعة على الشاشة. المدة القصوى التي يمكن اختيارها هي ٩٩ دقيقة. بعد بضعة لحظات من تحديدك المدة، سيبدأ المؤقت بالعد التنازلي. أثناء تشغيل المؤقت، سيظل الوقت المتبقي مومضاً على الشاشة. آخر دقيقة سوف يتم عرضها بالثواني. إذا كانت المدة المحددة غير صحيحة، يمكنك مسح المدة المحددة بواسطة الضغط مجدداً على المفتاح ذاته في اللحظة التي يبدأ المؤقت بالعد التنازلي فيها (عندما يبدأ الوقت بالوميض). و يجب الحفاظ على الضغط على المفتاح الى أن يظهر على الشاشة ٠٠. يمكنك الآن تصحيح المدة المحددة. عندما تنتهي المدة المحددة، ستسمع اشارة صوتية. بعد عشرون ثانية، ستعاود سماع الاشارة الصوتية. يمكنك إيقاف الاشارة الصوتية بواسطة الضغط على المفتاح مجدداً.

تنبيه: يؤثر المؤقت نهاية مدة الطهي ولكن لا يوم بإيقاف المقلاة عن التشغيل.

٣ لاستبدال بطارية المؤقت، الرجاء الاتصال بمركز فيليبس للخدمة.



بعد عملية القلي

١ افتحي المقبض لرفع السلة إلى أعلى مركز لها "كليك".

٢ افتحي الغطاء.

إحذري البخار الحار.

٣ أخرجي السلة بلطف من المقلاة.

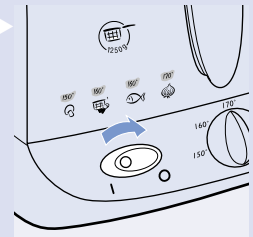
إذا لزم الأمر، حركي السلة داخل المقلاة لتصفية الزيت أو السمن الفائض. ضعي الطعام المقلي في صحن عميق أو وعاء خاص يحتوي على ورق يمتص الدهون مثل محارم المطبخ.

٤ أوقف تشغيل المقلاة بواسطة الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. سينطفئ الضوء المؤشر في مفتاح التشغيل/الإيقاف.

٥ إنزعي المقبس الكهربائي من الحائط بعد الإستعمال.

إذا كنت لا تستخدمين المقلاة بانتظام، ننصحك بإعادة بوضع الزيت إذاً في زجاجات مغلقة وأبقئها في مكان بارد.

إذا كنتي قد استخدمتي دهناً مجمداً، دعيه يجمد من جديد في المقلاة وقومي بتخزينهما سوياً.



سيضيء الضوء المؤشر. خلال عملية تسخين الزيت ستلاحظين أن مؤشر الضوء سيضيء ومن ثم سينطفئ عدة مرات. عندما يبقى منطفئاً لفترة زمنية معقولة، سيكون الزيت أو السمن قد وصل إلى الحرارة المرغوب فيها. بعد قلي كمية في الآلة، سينير مؤشر الضوء مرة أخرى. إنتظري قليلاً حتى يزول الضوء قبل مزاوله القلي.

٧ يمكنك ترك السلة داخل المقلاة خلال عملية تسخين المقلاة.

٨ إرفعي المقبض لإخراج السلة إلى أعلى مركز لها (كليك).

٩ افتحي الغطاء من خلال الضغط على زر الفصل. سيفتح الغطاء أوتوماتيكياً.

١٠ أخرجي السلة من الآلة.

١١ ضعي الطعام الذي ترغبين بقليله في السلة.

لأفضل نتائج القلي، ننصحك باستعمال الكميات المؤشر إليها (راجعى المعلومات عن الأوقات اللازمة للتحميص وكيفية إختيار مؤشرات الحرارة).

فقط طراز HD6152, 6153 بطاطا مقلية منزلية بطاطا مقلية مثلجة

الكمية القصوى ١٣٠٠ غرام ١٠٠٠ غرام

كمية قصوى ينصح بها ٦٥٠ غرام ٥٠٠ غرام
لأفضل النتائج

١٢ ضعي السلة بحذر في المقلاة. تأكدي من إدخالها الصحيح.

١٣ أغلقي الغطاء.

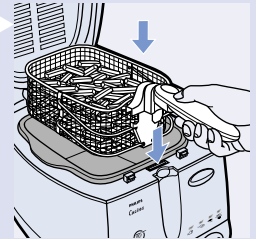
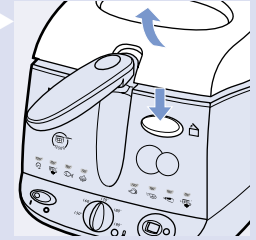
١٤ طراز HD6153 فقط: حددي الوقت المتطلب للقلي (انظري فقرة "المؤقت"). يمكنك أيضاً استعمال المقلاة دون استخدام المؤقت.

١٥ إضغطي على مفتاح الفصل المتواجد على مقبض السلة وأنزلي السلة ببطء إلى المركز الأكثر إنخفاضاً لها.

إلترمي بأوقات التحضير المبينة على غلاف الطعام المستخدم أو إتبعي أوقات التحضير المبينة في هذا الكتيب.

لنتائج باهرة وموحدة، إرفعي السلة عن الزيت أو السمن بضع مرات خلال القلي وحركيها بلطف.

إنتبهي حيث سيخرج بخار حار من الفلتر الموجود في الغطاء خلال القلي.



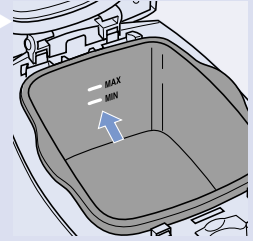
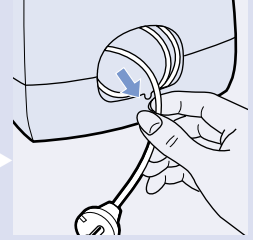
عملية القلي

١ ضعي المقلاة على سطح أفقي موحد وصلب بعيداً عن أيادي الأطفال.

إذا أردت وضع المقلاة فوق فرن الغاز تأكدى أن تكون حلقات النار مطفأة.

٢ خذي السلك بكامله من مخزنه في الجهاز وأوصلي الموصل الكهربائي في الحائط.

٣ اسكبي في المقلاة الجافة الزيت أو السمن السائل أو الدهن الجامد المذوب حتى يصل السائل الى المؤشر الأعلى في الوعاء الداخلي. إقرأي فقرة "استخدام السمن الجامد" لكيفية القيام بذلك.



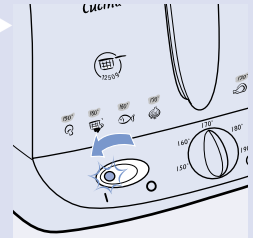
فقط طراز HD6152, 6153	زيت	سمن جامد
أدنى كمية	٢,٢ لتر	١٩٢٥ غرام
أقصى كمية	٢,٥ لتر	٢٢٠٠ غرام

لا تمزجي ابدا نوعين من الزيت أو السمن!

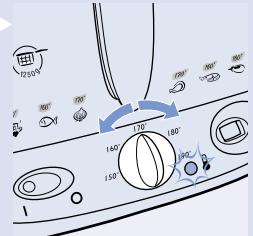
٤ أوصلي المقبس الكهربائي في الحائط.

تأكدي ان لا يلامس السلك الكهربائي بالأجزاء الساخنة للمقلاة.

٥ شغلي المقلاة بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. سيضيء الضوء المؤشر في مفتاح التشغيل وضوء درجة الحرارة.



٦ ضعي مؤشر الحرارة على الدرجة المناسبة. لمعرفة درجة الحرارة المناسبة التي يجب اختيارها، راجعي مجموعة الأطعمة المقلية أو اللائحة في هذا الكتيب. يتم تسخين الزيت أو الدهن خلال ١٠ أو ١٥ دقيقة.



- ❖ إذا تلف السلك الكهربائي أو أي جزء آخر من هذا الجهاز، يجب استبدالهم فقط لدى مركز فيليبس مؤهل كونه يحتاج لأدوات وقطع غيار خاصة.
- ❖ احتفظ بإرشادات الاستعمال هذه للاحتياج إليها في المستقبل.

السلامة

نظام توقف حراري للسلامة

تم تزويد هذا الجهاز بنظام توقف حراري للسلامة يجعل الجهاز يتوقف عن التشغيل في حالة ارتفاع درجة حرارته. ذلك قد يحدث في حال عدم وجود زيت أو دهن كافي في المقلاة أو في حال تواجدت قطع دهن جامدة تذوب في المقلاة، مما يجنب العنصر الحراري من امكانيته لتوفير الحرارة المستخرجة بالسرعة الكافية.

- ❖ اتخذ هذه الخطوات حين يقوم نظام التوقف الحراري للسلامة بإيقاف تشغيل الجهاز:

- ❶ دع الزيت أو الدهن يبرد.
- ❷ إستشر وكيل فيليبس أو مركز الخدمة التابع لفيليبس.

استعمال الدهن الجامد

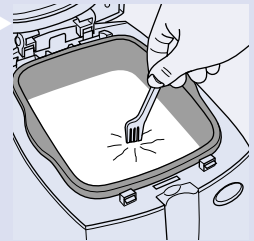
ننصح باستعمال زيت القلي أو دهن سائل. يمكن استعمال دهن جامد في عملية القلي ولكن في هذه الحالة، يتوجب عليكم الانتباه لتجنب الدهن من التطاير وتجنّب العنصر الحراري من ارتفاع الحرارة فيه.

- ❶ إذا أردت أن تستخدم قطعة دهن جامدة، قم بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

- ❷ اسكب الدهن المذوّب بانتباه داخل المقلاة.

- ❸ ضع المقبس في الحائط و شغلّ المقلاة (انظر الى فقرة القلي).

- ❹ خزّن المقلاة مع الدهن المتجمّد فيها بدرجة حرارة الغرفة المعتدلة. إذا برد الدهن، يمكن أن يبدأ بالتطاير عندما يذوب. استخدم شوكة لوضع ثقوب داخل قطع الدهن المتجمدة لتجنّب ذلك. انتبه بأن لا تتلف العنصر الحراري أثناء القيام بذلك.



- ❶ اقرأ إرشادات الاستعمال وتمعن بالرسومات قبل البدء باستعمال الجهاز.
- ❷ صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. إذا استعمل الجهاز بطريقة غير صحيحة أو لغرض نصف احترافي أو دون التقيد بإرشادات الاستعمال، عندها يصبح الضمان العالمي ملغياً ولن تتحمل فيليبس أي تلف قد يحدث.
- ❸ لا تقلي فطائر الأرز (أو ما يشابهها) في هذا الجهاز لأن ذلك يسبب تطاير الزيت.
- ❹ تأكد بأن المأكولات المجمدة قد ذابت تماماً قبل قليها.
- ❺ انفض قليلاً المأكولات المراد قليها حتى تصبح جافة تماماً وانزع الثلج بحرص عن المأكولات المثلجة قبل البدء بعملية القلي.
- ❻ تأكد بأن التيار الكهربائي المؤثر اليه على هذا الجهاز يلائم التيار الكهربائي في منزلك قبل توصيل الجهاز.
- ❼ أوصل الجهاز فقط لقابس كهربائي مؤرض في الحائط.
- ❽ نظف كل أجزاء الجهاز جيداً قبل استعماله للمرة الأولى (راجع قسم "التنظيف").
- ❾ لا تخمر لوحة التحكم الموصولة بعنصر الحرارة في الماء أبداً و لا تشطفها أيضاً.
- ❿ تأكد أن كل الأجزاء جافة تماماً قبل أن تملأ المقلاة بالزيت أو الدهن السائل.
- ⓫ ننصحك باستخدام زيت القلي أو الدهن السائل. من الممكن استخدام دهن القلي الجامد ولكن في هذه الحالة يجب أخذ الاحتياطات لتجنب تطاير الدهن أو أن تتعدى الحرارة المستوى المقبول (راجع قسم "استخدام الدهن الجامد" و "نصائح")
- ⓬ استخدم فقط أنواع الزيت أو الدهن التي تناسب القلي العميق و تلك التي تحتوي على عوامل مقاومة للرغوة.
- ⓭ يمكنك أن تجد هذه المعلومات على مغلفات الزيت أو الدهن.
- ⓮ لا تبدأ بتشغيل الجهاز قبل أن تملأه بالزيت أو بالدهن.
- ⓯ تأكد بأن المقلاة دوماً ممتلئة إلى المستوى بين العلامتين المؤشرتين في داخل الوعاء الداخلي.
- ⓰ سيقوم فتيل حراري خاص بالسلامة بإيقاف المقلاة عن العمل في حال ارتفاع درجة الحرارة فوق المعدل (انظر إلى فقرة السلامة).
- ⓱ سوف تجد في إرشادات الاستعمال هذه الكميات القصوى للطعام التي يمكن قليها في آن واحد. لأفضل نتائج القلي ننصحك عدم تجاوز هذه الكميات (انظر إلى اللائحة).
- ⓲ أثناء القلي، سيصدر بخار ساخن من الفتلر. أبعد يديك ووجهك بمسافة آمنة عن البخار الصادر. يجب عليك الانتباه من البخار الصادر أيضاً عندما تفتح غطاء المقلاة.
- ⓳ أبعد الجهاز عن متناول الأطفال عند استخدامه. لا تدع السلك الكهربائي يتدلى عن حافة الطاولة حيث يكون الجهاز متواجد.
- ⓴ بعد استعمال الجهاز، حدد أدنى درجة حرارة على الجهاز (أدناها كاملة إلى اليسار). انزع المقبس الكهربائي من الحائط ودع الزيت أو الدهن يبرد. لا تحرك المقلاة إلا بعد برودها تماماً.

تنظیمات حرارت و زمان طبخ

در صورت تغییر اطلاعات مندرج در بسته مواد غذایی مربوطه با اطلاعات این جدول، همواره دستورالعمل های بسته مواد غذایی را دنبال کنید.

غذای تازه یا غذای یخ زده که یخ آن آب شده باشد

حرارت (درجه سانتیگراد)	نوع غذا	مقدار توصیه شده جهت کسب نتیجه بهینه	مقدار حداکثر	زمان سرخ کردن (دقیقه)
۱۵۰	قارچ	۶ تا ۸ قلمه		۲ تا ۳
۱۶۰	سیب زمینی سرخ کرده خانگی، نوبت اول سرخ کردن	۹۵۰ گرم	۱۳۰۰ گرم	۳ تا ۶
	ماهی تازه	۲۵۰ گرم		۵ تا ۷
۱۷۰	مرغ (پای مرغ)	۳ تا ۵ قلمه		۱۲ تا ۱۵
	گل کلم	۸ تا ۱۰ قلمه		۲ تا ۳
۱۸۰	Chinese spring rolls	۲ تا ۳ قلمه		۶ تا ۷
	قطعات کوچک سوخاری مرغ	۸ تا ۱۰ قلمه		۳ تا ۳
	خوراکی های کوچک	۸ تا ۱۰ قلمه		۳ تا ۳
	حلقه های squid سوخاری	۸ تا ۱۰ قلمه		۳ تا ۳
	تکه های ماهی سوخاری	۸ تا ۱۰ قلمه		۳ تا ۳
	میگو	۸ تا ۱۰ قلمه		۳ تا ۳
	کیک سیب	۵ قلمه		۳ تا ۳
۱۹۰	سیب زمینی سرخ کرده خانگی، نوبت دوم سرخ کردن	۹۵۰ گرم	۱۳۰۰ گرم	۳ تا ۳
	چیس سیب زمینی (قطعات خیلی نازک)	۱۰۰ گرم		۳ تا ۳
	پاذنجان (قطعه ای)	۱۰۰ گرم		۳ تا ۳
	کوفته ماهی / گوشت	۵ قلمه		۳ تا ۵

غذای یخ زده به شکل منجمد

حرارت (درجه سانتیگراد)	نوع غذا	مقدار توصیه شده جهت کسب نتیجه بهینه	مقدار حداکثر	زمان سرخ کردن (دقیقه)
۱۷۰	مرغ (پای مرغ)	۳ تا ۳ قلمه		۱۵ تا ۲۰
	نان شیرینی کوچک سیب زمینی	۳ قلمه		۳ تا ۳
۱۸۰	Chinese spring rolls	۲ تا ۳ قلمه		۱۰ تا ۱۳
	قطعات کوچک سوخاری مرغ	۸ قلمه		۳ تا ۵
	خوراکی های کوچک	۶ قلمه		۳ تا ۵
	حلقه های squid سوخاری	۸ قلمه		۳ تا ۵
	تکه های ماهی سوخاری	۸ قلمه		۳ تا ۵
	میگو	۸ قلمه		۳ تا ۵
۱۹۰	سیب زمینی سرخ کرده یخ زده	۵۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۵ تا ۶ - ۸ تا ۸
	کوفته ماهی / گوشت	۳ قلمه		۶ تا ۷

راه حل	دلیل احتمالی	مشکل
با مراجعه به مدت زمان و تنظیم مناسب حرارت سرخ کردن غذا در جدول مندرج در این کتابچه و جمعیه مواد غذایی مربوطه، از صحت این تنظیمات اطمینان حاصل کنید. دمای مناسب را تنظیم کنید.	دمای تنظیمی پایین بوده و یا غذا به مدت کافی سرخ نشده است.	غذای سرخ شده رنگ طلایی نداشته و یا ترد نمی باشد.
در یک نوبت، هرگز بیش از مقادیر توصیه شده در این راهنمای استفاده غذا سرخ نکنید.	مقدار غذایی موجود در ظرف توری بیش از حد زیاد است.	
ممکن است فیوز کنترل دما سوخته باشد. به فروشنده محلی فیلیپس خود یا یک مرکز خدمات محاز فیلیپس روی آورید.	روغن یا چربی به اندازه کافی گرم نمیشود.	
درجه دستگاه را جدا کرده و درجه و فیلتر را با آب و صابون گرم با ماشین ظرفشویی بشویید. روغن با چربی را عوض کنید. روغن یا چربی را بطور مرتب از یک تور ریز عبور دهید تا مدت بیشتری تازه بماند. از روغن یا چربی مانع با کیفیت خوب استفاده کنید. هرگز دو نوع روغن یا چربی مختلف را با هم مخلوط نکنید.	فیلتر ضد چربی ثابت دستگاه اشباع شده است. روغن یا چربی دیگر تمیز نمیباشد. نوع روغن یا چربی مورد استفاده برای آغشته کرده مواد غذایی به آن هنگام سرخ مناسب نیست.	بوی شدید ناخوشایندی از دستگاه سرخ کن بیرون میآید.
از بسته شدن صحیح درجه دستگاه اطمینان حاصل کنید. درجه دستگاه را جدا کرده و درجه و فیلتر را با آب و صابون گرم با ماشین ظرفشویی بشویید.	درجه دستگاه درست بسته نشده است. فیلتر ضد چربی ثابت دستگاه اشباع شده است.	از نقاطی بغیر از فیلتر نیز بخار خارج میشود.
در صورت کثیف بودن واشر، درجه را با آب و صابون گرم با ماشین ظرفشویی بشویید. در صورت مستهلک بودن واشر، جهت تعویض آن به فروشنده محلی فیلیپس خود یا یک مرکز خدمات محاز فیلیپس روی آورید.	واشر مربوط به طرف فلزی درونی درجه کثیف یا مستهلک شده است.	
مقدار روغن یا چربی موجود در دستگاه سرخ کن نباید از سطح حداکثر معین شده افزایش یابد.	مقدار روغن یا چربی موجود در سرخ کن بیش از حد زیاد است.	هنگام سرخ کردن مواد غذایی، روغن یا چربی از لبه سرخ کن بیرون میآید.
قبل از شروع به سرخ کردن مواد غذایی، آن را کاملاً خشک کنید. غذا را مطابق با دستورالعمل های این راهنما سرخ کنید.	ماده غذایی مربوطه بیش از حد دارای مایعات است.	
در یک نوبت، هرگز بیش از مقادیر توصیه شده در این راهنمای استفاده غذا سرخ نکنید.	مقدار غذایی موجود در ظرف توری سرخ کن بیش از حد زیاد است.	
قبل از شروع به سرخ کردن مواد غذایی، آن را کاملاً خشک کنید. هرگز دو نوع روغن یا چربی مختلف را با هم مخلوط نکرده و از روغن یا چربی مایعی استفاده کنید که حاوی مواد ضد کف باشد.	ماده غذایی مربوطه بیش از حد دارای مایعات است. نوع روغن یا چربی مورد استفاده برای آغشته کرده مواد غذایی به آن هنگام سرخ مناسب نیست.	روغن یا چربی زمان سرخ کردن مواد غذایی بیش از حد کف میکند.
ظرف داخل دستگاه را طبق دستورالعمل های این راهنما تمیز کنید.	ظرف داخل دستگاه بطور مناسب تمیز نشده است.	
به فروشنده محلی فیلیپس خود یا یک مرکز خدمات محاز فیلیپس روی آورید.	ممکن است فیوز کنترل دما سوخته باشد.	دستگاه سرخ کن کار نمیکند.

ضمانت و خدمات

در صورت نیاز به اطلاعات یا داشتن هرگونه مشکلی، لطفاً به سایب وب فیلیپس به آدرس www.philips.com مراجعه کرده و یا با مرکز خدمات مشتریان فیلیپس کشور خودتان (شماره تلفن این مرکز را در کتابچه ضمانت جهانی خواهید یافت) تماس بگیرید. در صورت عدم وجود یک مرکز خدمات مشتریان فیلیپس در کشورتان، به فروشنده محلی فیلیپس خود روی آورده یا با بخش خدمات شرکت رسیدگی به مشتریان و وسایل محلی فیلیپس تماس بگیرید.

مشکلات احتمالی هنگام سرخ کردن

اگر دستگاه سرخ کن شما درست عمل نکرده یا کیفیت سرخ شدن غذا نامطلوب است، به جدول زیر مراجعه کنید. چنانچه با استفاده از این راهنمای رفع ایراد قادر به رفع مشکل نشدید، به بخش 'ضمانت و خدمات' مراجعه کنید.

نکاتى جهت سرخ کردن غذا

جهت اطلاع از مدت زمان و تنظيم حرارت سرخ کردن غذا، به جدول مندرج در انتهای این کتابچه مراجعه کنید.

سبب زمينى سرخ کرده خانگى

درست کردن خوشمزه ترين و تردترين سبب زمينى سرخ شده با روش زیر امکان پذیر است: از سبب زمينى های سفت استفاده کرده و آنها را به شکل قطعات سبب زمينى سرخ کرده ریز کنید. قطعات ریز شده را با آب سرد آب بکشید. این کار سبب میشود که قطعات سبب زمينى هنگام سرخ شدن به هم نچسبند. قطعات سبب زمينى را کاملاً خشک کنید. سبب زمينى را دوبار سرخ کنید: بار اول ۴ تا ۶ دقیقه با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد، و بار دوم به مدت ۲ تا ۴ دقیقه و با دمای ۱۹۰ درجه سانتیگراد. جهت دستیابی به سبب زمينى سرخ شده ای که بطور هماهنگ به رنگ طلايى در آمده، در نوبت دوم سرخ شدن ظرف توری را چند بار از سرخ کن بیرون کشیده و تکان دهید. هنگام سرخ کردن حداکثر مقدار سبب زمينى مجاز، ظرف توری را تکان ندهید. قبل از شروع نوبت دوم سرخ کردن، سبب زمينى خانگى را داخل يك کاسه ریخته و تکان دهید. هنگام سرخ کردن مقدار حداکثر سبب زمينى، ظرف توری را به آرامی درون سرخ کن قرار دهید تا از پختن بیش از حد آن جلوگیری شود.

غذای یخ زده

سبب زمينى آماده و یخ زده قبلاً يك نوبت سرخ شدن را طی کرده و آماده شده است، بنابراین فقط لازم است یکبار مطابق با دستورالعمل موجود روی بسته سبب زمينى مربوطه آن را سرخ کنید. غذای فریزری (۱۶- تا ۱۸- درجه سانتیگراد) هنگام قرار گرفتن در روغن یا چربی دمای آن را به مقدار قابل ملاحظه ای کاهش میدهد. ضمناً این نوع سبب زمينى فوراً خشک نشده و ممکن است روغن یا چربی زیادی جذب کند. جهت جلوگیری از این مشکلات، اقدامات زیر را انجام دهید:

در يك نوبت مقدار زیادی را سرخ نکنید (به جدول مدت زمان و تنظيم حرارت سرخ کردن غذا رجوع کنید). قبل از ورود ظرف توری مواد غذایی به درون روغن یا چربی، حداقل به مدت ۱۵ دقیقه روغن یا چربی را گرم کنید.

دما را مطابق با تنظیمات جدول این راهنما یا برابر با مقدار مشخص شده در جعبه محصول مربوطه تنظیم کنید. در صورتی که هیچ راهنمایی وجود نداشت، آن را به دمای ۱۹۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. ترجیحاً اجازه دهید یخ غذای فریزری تا حدی در دمای معمول اتاق آب شود و آن را تکان داده تا آب و یخ آن تا حد ممکن بریزد.

غذای یخ زده ممکن است سبب جنب و جوش ناگهانی روغن یا چربی داغ شود، از اینرو مواد غذایی را بسیار آهسته پائین برده و وارد روغن یا چربی کنید.

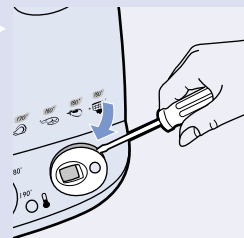
حیظ زیست (فقط برای مدل HD6153)

دور انداختن باتری

قبل از دور انداختن دستگاه، باتری تایمر آن را خارج کنید.

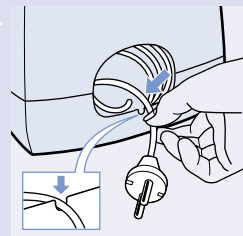
۱ جهت جدا کردن صفحه تایمر از یک پیچ گوشتی صاف کوچک استفاده کنید.

۲ باتری را خارج کنید. باتری را همراه سایر اشغالهائى معمول دور نینداخته، بلکه تحویل محل جمع آوری خاص آن دهید.



کنار گذاشتن دستگاه

- ۱ کلیه قطعات را داخل سرخ کن سوار کرده و دریچه آن را ببندید.
- ۲ سیم دستگاه را جمع کرده، داخل محفظه مربوط به آن قرار داده و دوشاخه آن را در فضای اتصال دوشاخه فرو کنید.
- ۳ جهت بلند کردن دستگاه سرخ کن، دستگیره های آن را بگیرید.



روغن و چربی

استفاده از روغن یا چربی مایع خاص سرخ کردن غذا، ترجیحاً روغن یا چربی گیاهی که غنی از چربی های اشباع نشده (مثل اسید لینولیک) است، توصیه می‌گردد. استفاده از چربی جامد سرخ غذائیز امکان پذیر است، اما در این صورت باید جهت پیشگیری از پاشیده شدن یا بیش از حد داغ شدن چربی، قبل از استفاده آن را در یک ماهیتابه با حرارت کم ذوب کنید. فقط از انواعی از روغن یا چربی استفاده کنید که برای آغشته کردن مواد هنگام سرخ کردن غذا مناسب بوده و دارای مواد ضد کف باشند. اطلاعاتی در این زمینه روی بسته یا برچسب روغن یا چربی مورد نظر نوشته شده است. هرگز دو نوع روغن و چربی مختلف را با هم مخلوط نکنید!

عوض کردن روغن یا چربی

- از آنجا که طعم روغن و چربی نسبتاً سریع از دست میرود، عوض کردن روغن یا چربی بطور مرتب لازم است. بدین منظور، دستورالعمل زیر را دنبال کنید:
- اگر بطور معمول از سرخ کن برای درست کردن سبب زمینی سرخ کرده استفاده کرده و روغن یا چربی را پس از هر بار استفاده از یک تور ریز عبور میدهید، میتوانید ۱۰ تا ۱۲ بار از روغن یا چربی مربوطه استفاده کرده و سپس آن را عوض کنید.
- اگر از سرخ کن برای درست کردن غذاهای غنی از پروتئین (مثل گوشت یا ماهی) استفاده میکنید، باید روغن یا چربی را بیشتر عوض کنید.
- هرگز از یک روغن به مدت ۶ ماه یا بیشتر استفاده نکرده، و همواره به دستورالعمل های بسته آن توجه کنید.
- هرگز روغن یا چربی جدید به روغن یا چربی قبلی موجود در دستگاه نیافزایید.
- چنانچه روغن هنگام گرم شدن کف کرده، مزه یا بوی شدیدی داشته یا تیره شده و یا غلیظ گردد، حتماً باید آن را عوض کنید.

بدور ریختن روغن یا چربی استفاده شده

روغن یا چربی مایع استفاده شده را مجدداً در بطری پلاستیکی (دارای درب) اصلی خود بریزید. جهت دور ریختن چربی جامد، میتوانید صبر کرده تا چربی مجدداً در دستگاه سرخ کن (بدون ظرف توری) به شکل جامد خود برگردد و سپس آن را با یک کف گیر خارج کرده و لای روزنامه بپیچید. میتوانید بطری یا روزنامه مذکور را در سطل آشغال مخصوص آشغالهای غیر قابل تصفیه (خارج از سطل آشغالهای تصفیه پذیر) قرار داده یا مطابق با مقررات کشور خود بدور اندازید.

تمیزکاری

این سرخ کن تقریباً بطور کامل قابل شستشو در ماشین ظرفشویی بوده، و ضمناً با آب و صابون گرم نیز قابل شستشو است.

تا خنک شدن روغن یا چربی به حد کافی صبر کنید.

باز کردن قطعات سرخ کن:

۱ درپچه دستگاه را خارج کنید.

۲ ظرف توری را از سرخ کن خارج کنید.

۳ سینی آب را خارج کنید.

۴ ظرف درونی نجسب را از دستگاه بیرون آورید.

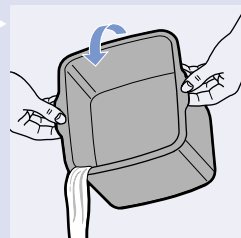
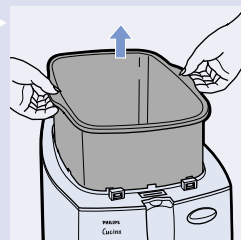
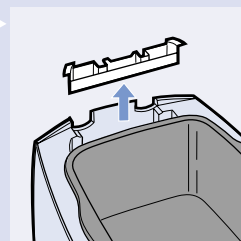
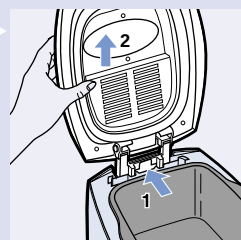
۵ روغن یا چربی را خارج کردن و نهایتاً بدور اندازید (رجوع به بخش 'روغن و چربی').

● کلیه قطعات بغیر از بدنه دستگاه که حاوی قطعات الکتریکی است و المنت گرمایی آن، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی یا با آب و صابون گرم میباشد.

۶ بدنه دستگاه را با یک پارچه نم دار (با کمی مایع شوینده) و یا دستمال کاغذی (کاغذ حوله ای) تمیز کنید.

از مواد جامد (پودر، مواد جامد یا نوار و دستمال) یا مایع شوینده خورنده یا سوزنده جهت تمیز کردن سرخ کن استفاده نکنید.

۷ پس از شستشو، تمام قطعات را کاملاً خشک کنید.



تایمر (فقط مدل HD6153)

۱ جهت تنظیم زمان سرخ کردن به دقیقه، کلید تایمر را فشار دهید.

۲ کلید را فشرده نگاه دارید تا زمان (به دقیقه) به سرعت افزایش یابد.

حد اکثر زمان قابل تنظیم ۹۹ دقیقه است.

چند ثانیه پس از تنظیم تایمر، زمان تایمر کاهش یافته و رو به صفر حرکت میکند.

تا زمانی که تایمر فعال باشد، زمان باقیمانده روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد. دقیقه آخر به شکل ثانیه نمایش داده خواهد شد.

چنانچه زمان تنظیم شده صحیح نبود، میتوانید با یکبار فشار مجدد کلید تایمر در لحظه ای که کاهش زمان تنظیمی آغاز میگردد (یعنی هنگامی که زمان نمایشی شروع به چشمک

زدن میکند)، زمان تنظیمی را پاک کرده و کلید را پائین نگاه دارید تا '00' روی صفحه

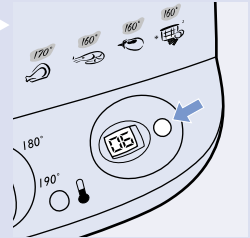
نمایش داده شود. اکنون میتوانید زمان مورد نظر را تنظیم کنید. پس از گذشت زمان

تنظیمی، علامت مربوطه را خواهید شنید (چند بوق کوتاه). علامت صوتی مذکور پس از ۲۰ ثانیه تکرار خواهد شد. جهت متوقف نمودن صدای علامت، مجدداً کلید مذکور را

فشار دهید.

احتیاط: تایمر پایان زمان طبخ را اطلاع داده، اما دستگاه سرخ کن را خاموش نمیکند.

۳ جهت تعویض باتری تایمر، با مرکز خدماتی فیلیپس تماس بگیرید.



پس از سرخ کردن

۱ با بلند کردن دستگیره ظرف توری، آن را در بالاترین وضعیت ممکن خود یعنی 'وضعیت چکه کردن' قرار دهید.

۲ دریاچه دستگاه را باز کنید.

مواظب بخار داغ باشید.

۳ با احتیاط ظرف توری را از سرخ کن خارج کنید.

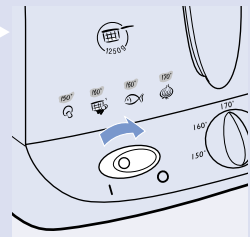
در صورت لزوم، با تکان دادن ظرف توری بالای دستگاه، روغن یا چربی اضافی آن را خارج کنید. غذای سرخ شده را در یک کاسه یا آبکش بگذارید که محتوی کاغذ جذب کننده چربی (کاغذ حوله ای، کاغذ شبیه حوله جهت خشک کردن) باشد.

۴ با استفاده از کلید روشن و خاموش، دستگاه را خاموش کنید. چراغ علامت روی کلید خاموش خواهد شد.

۵ پس از استفاده، دستگاه را از برق جدا کنید.

اگر بطور مرتب از سرخ کن استفاده نمیکند، توصیه میشود پس از خنک شدن روغن یا چربی مایع، آن را در شیشه قرار داده و درب شیشه را خوب ببندید، و شیشه را در یخچال یا فضای خنک دیگری نگاه دارید. جهت پر کردن شیشه ها، روغن یا چربی را از یک تور ریز (مثل آبکش ریز) عبور دهید تا مواد غذایی از آن جدا شود. جهت خارج کردن و خالی کردن ظرف داخل دستگاه، ابتدا ظرف توری سرخ کن و دریاچه دستگاه را خارج کنید. ظرف داخل دستگاه را بلند کرده، و روغن یا چربی آن را بیرون بریزید (رجوع به بخش تمیز کاری).

اگر سرخ کن محتوی چربی جامد است، صبر کنید تا چربی مجدداً سفت و جامد شده، سپس سرخ کن را در حالیکه محتوی چربی است نگاه دارید (رجوع به بخش 'بکار گیری چربی جامد').



چراغ حرارتی دستگاه چندین بار هنگام گرم شدن سرخ کن روشن و خاموش خواهد شد. خاموش ماندن این چراغ به مدتی قابل ملاحظه بدین معناست که روغن یا چربی به حرارت مورد نظر رسیده است. سرخ کردن همزمان قطعات متعدد نیز مشمول همین روش است. بنابراین قبل از جایگزینی تکه های موجود با سری بعدی، صبر کنید تا چراغ حرارتی دستگاه به مدت قابل ملاحظه ای خاموش بماند.

❖ هنگام گرم شدن سرخ کن، می توانید ظرف توری مربوطه را در آن باقی بگذارید.

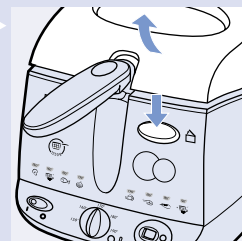
❖ جهت بلند کردن ظرف توری و قرار دادن آن در بالاترین وضعیت ممکن، دستگیره آن را بلند کنید.



❖ جهت باز کردن دریچه دستگاه، کلید رهاسازی آن را فشار دهید. دریچه دستگاه بطور خودکار باز خواهد شد.

❖ ظرف توری را از سرخ کن خارج کنید.

❖ غذای قابل سرخ شدن را درون ظرف توری قرار دهید.



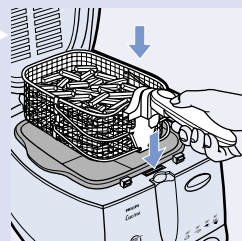
جهت کسب نتیجه بهینه، توصیه میشود از مقادیر غذای مشخص شده در جدول زیر استفاده کنید.

مدلهای HD6152 و HD6153		
سب زمینی سرخ کرده خانگی	سب زمینی سرخ کرده یخ زده	
مقدار حداکثر ۱۳۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	
مقدار حداکثر قابل توصیه ۶۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	
جهت کسب نتیجه بهینه		

❖ ظرف توری را با احتیاط درون سرخ کن قرار دهید. از قرارگیری ظرف توری در دستگاه بطور مناسب اطمینان حاصل کنید.

❖ دریچه دستگاه را ببندید.

❖ فقط مدل HD6153: زمان لازم جهت سرخ کردن (رجوع به بخش 'تایمر' غذا را تنظیم کنید. استفاده از سرخ کن بدون تنظیم تایمر نیز امکان پذیر است.



❖ کلید جداسازی دستگیره ظرف توری را فشار داده و با احتیاط ظرف توری را تا پائین ترین وضعیت ممکن خود پائین بیاورید.

زمان آماده سازی مشخص شده روی بسته بندی غذا، یا زمانهای مورد توصیه جدول را دنبال کنید.

❖ جهت تلاقی ساختن محصول به شکل هماهنگ، ظرف توری را چند بار از روغن یا چربی خارج کرده و به نرمی محتوی آن را تکان دهید. مراقب باشید: هنگام سرخ کردن، از فیلتر دریچه دستگاه بخار داغ خارج میشود.



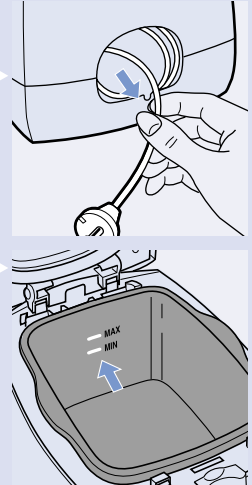
۱ دستگاه را روی یک سطح افقی، صاف و محکم قرار دهید که خارج از دسترس کودکان باشد.

چنانچه مایل به قرار دادن سرخ کن روی اجاق و زیر هواکش هستید، ابتدا از خاموش بودن شعله های اجاق اطمینان حاصل کنید.

۲ کل سیم را از محفظه مربوطه به سیم خارج کنید.

۳ سرخ کن خشک را تا علامت فوقانی طرف داخل دستگاه از روغن، چربی مایع یا چربی جامد ذوب شده پر کنید.

جهت اطلاع از نحوه پر کردن سرخ کن از چربی جامد، به بخش 'بکارگیری چربی جامد' رجوع کنید.



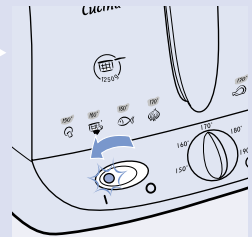
مدلهای HD6152 و HD6153	روغن	چربی جامد
حداقل	۲/۲ لیتر	۱۹۲۵ گرم
حداکثر	۲/۵ لیتر	۲۲۰۰ گرم

هرگز دو نوع روغن و چربی مختلف را با هم مخلوط نکنید!

۴ دوشاخه دستگاه را وارد پریز برق کنید.

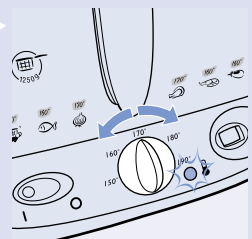
از عدم تماس سیم برق دستگاه با قطعات داغ آن اطمینان حاصل کنید.

۵ با فشار کلید خاموش و روشن، دستگاه سرخ کن را روشن کنید. چراغ علامت روی کلید و چراغ حرارتی دستگاه روشن خواهند شد.



۶ پیچ تنظیم دما را در وضعیت مناسب قرار دهید.

جهت اطلاع از دمای مناسب، به بسته بندی غذای مربوطه یا جدول مندرج در این راهنما مراجعه کنید. روغن یا چربی ظرف مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه تا حد دمای مناسب گرم میشوند.



- ❖ تعمیر سیم برق یا سایر قطعات این دستگاه نیاز به ابزار و یا قطعات خاص داشته و از اینرو در صورت صدمه دیدن اجزای مذکور، تعویض آن باید تنها توسط فیلیپس یا یک مرکز خدماتی مجاز فیلیپس انجام شود.
- ❖ این راهنمای استفاده را برای رجوع در آینده نگاه دارید.

ایمنی

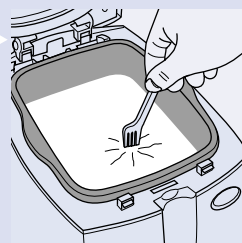
سوپاپ ایمنی حرارتی

- این دستگاه مجهز به یک سوپاپ ایمنی حرارتی است. این سوپاپ در صورت داغ کردن دستگاه، آن را خاموش میکند.
- چنین اتفاقی زمانی ممکن است رخ دهد که روغن یا چربی در سرخ کن وجود نداشته یا کافی نباشد، و یا اینکه تکه های چربی در سرخ کن ذوب شده و مانع خروج و دفع سریع و به موقع گرمای تولید شده المنت گرمایی دستگاه بشود.
- ❖ چنانچه سوپاپ ایمنی حرارتی دستگاه را خاموش کرد، اقدامات زیر را بعمل آورید:

- ۱ اجازه دهید روغن یا چربی خنک شود.
- ۲ به نماینده فیلیپس خود یا یک مرکز خدماتی مجاز فیلیپس روی آورید.

بکارگیری چربی جامد

- استفاده از چربی مایع یا روغن توصیه میگردد. بکارگیری چربی جامد نیز ممکن بوده، ولی در صورت استفاده احتیاط زیاد جهت ممانعت از پاشیدن روغن لازم است.
- ۱ چنانچه مایل به استفاده از تکه های جدید چربی جامد هستید، آنها را به تدریج و با حرارت کم در یک ماهیتابه عادی ذوب کنید.
 - ۲ چربی ذوب شده را به آهستگی داخل سرخ کن بریزید.
 - ۳ دوشاخه دستگاه را وارد پریز برق نموده و دستگاه را روشن کنید (رجوع به بخش 'سرخ کردن').
 - ۴ سرخ کن حاوی چربی (که مجدداً شکل جامد گرفته) را در دمای معمول اتاق نگاه دارید. سرد شدن زیاد چربی ممکن است باعث پاشیدن مجدد آن در نوبتهای بعدی ذوب بشود، جهت جلوگیری از این امر یک چنگال در چربی فرو برده و چند نقطه آن را سوراخ کنید. هنگام انجام این کار دقت کنید که به ظرف نجسب درونی سرخ کن صدمه وارد نشود.



استفاده از دستگاه

- ❶ پیش از استفاده از دستگاه راهنمای آن را مطالعه و به تصاویر مربوطه توجه کنید.
- ❷ این دستگاه فقط برای مصرف خانگی منظور شده است. در صورت استفاده نامناسب یا (نیمه) حرفه ای و یا هرگونه کاربرد دستگاه به شکلی که مطابق با دستورالعمل استفاده آن نباشد، گارانتی دستگاه باطل گشته و فیلیپس در قبال صدمات وارده به دستگاه مسئولیتی نخواهد پذیرفت.
- ❸ از سرخ کردن کیک برنج (یا محصولات غذایی مشابه) در این دستگاه که ممکن است سبب پاشیدن یا بیرون ریختن روغن شود، خودداری کنید.
- ❹ مواد یخ زده باید قبل از سرخ شدن (تقریباً) آب شده باشند.
- ❺ قبل از سرخ کردن غذا، آهسته به مواد غذایی مورد نظر ضربه زده و آنها را تکان دهید تا کاملاً خشک شده و قطعه یخی به آن متصل نباشد.
- ❻ قبل از اتصال دستگاه به برق، از تطابق ولتاژ برق شهر خانه خود با مشخصات مندرج بر دستگاه اطمینان حاصل کنید.
- ❼ دستگاه را فقط به پریزی متصل کنید که دارای اتصال زمین باشد.
- ❽ قبل از اولین نوبت استفاده از دستگاه، قطعات مختلف آن را کاملاً تمیز کنید (رجوع به 'تمیز کاری').
- ❾ هرگز بدنه دستگاه را که حاوی قطعات الکتریکی و المنت گرمایی است، در آب فرو نبرده یا زیر شیر، آب نکشید.
- ❿ قبل از پر کردن سرخ کن با چربی یا روغن مایع، حتماً تمامی قطعات دستگاه را کاملاً خشک کنید.
- ⓫ استفاده از چربی مایع یا روغن توصیه می‌گردد. بکارگیری چربی جامد نیز ممکن بوده، ولی در صورت استفاده احتیاط زیاد جهت ممانعت از پاشیدن روغن لازم است (رجوع به دو بخش 'بکارگیری چربی جامد' و 'نکات مفید').
- ⓬ فقط از انواعی از روغن یا چربی استفاده کنید که برای آغشته کردن مواد هنگام سرخ کردن غذا مناسب بوده و دارای مواد ضد کف باشند. اطلاعاتی در این زمینه روی بسته یا برچسب روغن یا چربی مورد نظر نوشته شده است.
- ⓭ قبل از پر کردن دستگاه با روغن یا چربی، آن را روشن نکنید.
- ⓮ میزان روغن یا چربی پر شده در سرخ کن باید بین دو علامت مربوطه در داخل ظرف آن باشد.
- ⓯ سوپاپ اطمینان دستگاه، در صورت گرم شدن بیش از حد آن، دستگاه را خاموش میکند (رجوع به بخش 'ایمنی').
- ⓰ این راهنمای استفاده، میزان حداکثر و میزان بهینه مواد غذایی قابل سرخ را در این دستگاه و برای یک نوبت معین مینماید. جهت کسب نتیجه بهینه، توصیه می‌گردد از میزان مواد غذایی بهینه مذکور فراتر نروید (رجوع به 'جدول').
- ⓱ هنگام سرخ شدن غذا، بخار داغ از دستگاه خارج می‌گردد. دست و صورت خود را در فاصله ای ایمنی از این بخار نگاه دارید. هنگام باز کردن کلاهک سرخ کن نیز مراقب بخار داغ آن باشید.
- ⓲ هنگام استفاده از دستگاه، آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. از آویزان شدن سیم برق دستگاه از لبه میز یا سکویی محل قرارگیری آن جلوگیری کنید.
- ⓳ پس از استفاده از دستگاه، دمای آن را روی پائین ترین حد تنظیم کنید (پیچ کنترل را تا آخر به چپ بپیچانید). درشاخه برق دستگاه را از پریز خارج نموده و منتظر شوید تا روغن یا چربی داخل آن خشک شود. قبل از خشک شدن، دستگاه را جابجا نکنید.

