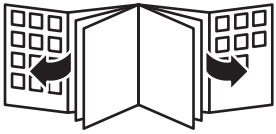
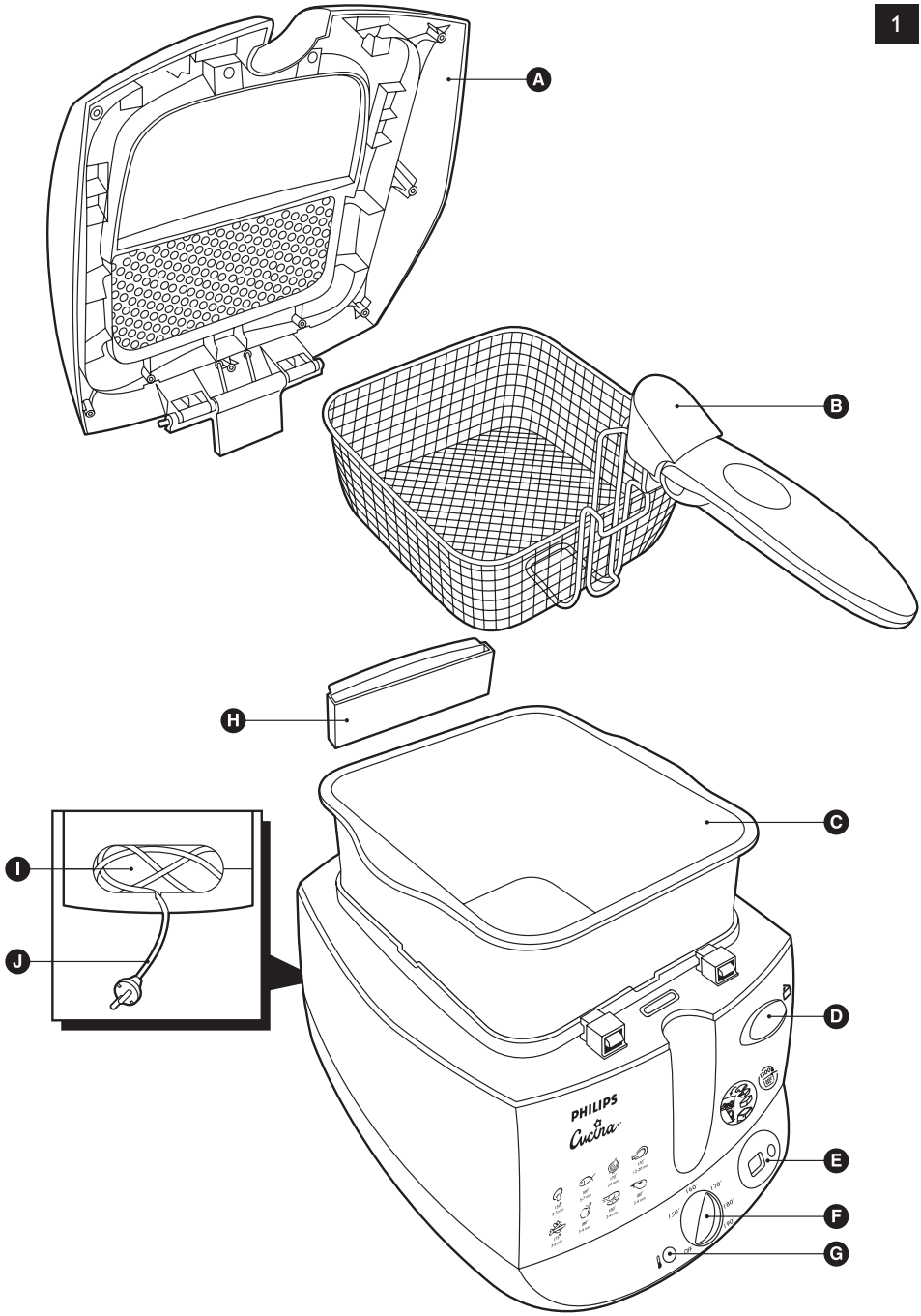
HD6151, HD6150

PHILIPS



1


A
B
H
C
I
J
D
E
F
G
PHILIPS
Cucina
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
1.5 kg
140°
170°
190°
190°
190°
OFF

ENGLISH 6
FRANÇAIS 12
العربية 24
فارسی 30

HD6151,HD6150

General description (Fig. 1)

- A Lid
- B Frying basket
- C Removable inner bowl
- D Lid release button
- E Digital timer (HD6151 only)
- F Temperature control
- G Temperature light
- H Condensed water container
- I Cord storage compartment
- J Cord

Important

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage that is indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee becomes invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- 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.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly, or for professional or semiprofessional purposes, or if it is used in a way that is not according to the instructions for use, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

1 Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').

2 Open the lid. (Fig. 3)

3 Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer. (Fig. 4)

4 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 5)

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

Oil and fat

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

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

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

1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

2 Pour the melted fat carefully into the fryer.

3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 6)

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

Using the appliance

Frying

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

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 7)

2 Set the temperature control to the required temperature.
- The temperature light goes on.

For the required temperature see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

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

3 Fold out the handle of the basket. (Fig. 8)

4 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically. (Fig. 3)

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

6 Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 9)
Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.

8 HD6151 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

9 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2). (Fig. 10)
During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6151 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)
- The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to set the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.
The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

3 When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

After frying

1 Fold out the handle of the basket. (Fig. 8)

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 3)

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Turn the temperature control to 'OFF' and unplug the appliance after use.

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

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 2)

In figure 2 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

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

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

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

1 Open the lid.

2 Lift the lid off the appliance. (Fig. 12)

3 Lift the frying basket out of the appliance.

4 Remove the condensed water container from the fryer and empty it. (Fig. 13)

5 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat. (Fig. 14)

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

7 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

8 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts

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

Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the cord fixing facility. (Fig. 15)

3 Lift the fryer by its handles.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the recommended quantity is indicated by ☺).

Getting rid of unwanted flavours

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

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This prevents them from sticking to each other during frying.

Note:Dry the sticks thoroughly.

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment. (Fig. 16)

Removing the timer battery (HD6151 only)

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

1 Remove the timer panel with a small flat-blade screwdriver. (Fig. 17)

2 Remove the battery.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. (Fig. 2)
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Problem	Possible cause	Solution
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The anti-grease filter is saturated.	Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Description générale (fig. 1)

- A Couvercle
- B Panier
- C Cuve amovible
- D Bouton de déverrouillage du couvercle
- E Minuteur numérique (HD6151 uniquement)
- F Thermostat
- G Voyant de température
- H Bac de condensation
- I Rangement du cordon
- J Cordon d'alimentation

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Nettoyez soigneusement les éléments de la friteuse avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »). Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.
- Posez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable, hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité pour les dégâts occasionnés.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

Champs électromagnétiques

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

Avant utilisation

1 Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

2 Soulevez le couvercle. (fig. 3)

3 Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse. (fig. 4)

4 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 5)

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

Huile et graisse

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

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Aussi est-il conseillé de les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).
Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Graisse solide

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

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

2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.

3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.

4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée. (fig. 6)

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

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

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale. (fig. 7)

2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire.

- Le voyant de température s'allume.

Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

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

3 Déployez la poignée du panier. (fig. 8)

4 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement. (fig. 3)

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

6 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. (fig. 9)
Assurez-vous d'avoir placé le panier correctement.

7 Fermez le couvercle.

8 Modèle HD6151 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).
La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2). (fig. 10)
Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

Minuteur (HD6151 uniquement)

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

Réglage du minuteur

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 11)
- Le temps réglé s'affiche à l'écran.

2 Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.
La période maximale programmable est de 99 minutes.
- Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
- Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

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

3 À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Après la cuisson

1 Déployez la poignée du panier. (fig. 8)

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. (fig. 3)

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

3 Sortez doucement le panier de la friteuse.
Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse. Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

4 Réglez le thermostat sur « OFF » et débranchez l'appareil après utilisation.

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

Quantités, températures et temps de cuisson (fig. 2)

La figure 2 donne un aperçu des quantités, des températures et des temps de cuisson nécessaires pour plusieurs types d'aliments. Respectez les consignes de ce tableau ou les indications sur l'emballage des aliments à frire.

Nettoyage

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

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

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

1 Soulevez le couvercle.

2 Enlevez le couvercle de l'appareil. (fig. 12)

3 Sortez le panier de l'appareil.

4 Retirez le bac de condensation de la friteuse et videz-le. (fig. 13)

5 Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse. (fig. 14)

6 Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.

7 Nettoyez le couvercle, le filtre, le panier, la cuve et le bac de condensation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

8 Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Panier
- Bac de condensation

Rangement

1 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.

2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez la fiche dans la fente spéciale. (fig. 15)

3 Soulevez la friteuse par les poignées.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de trop grosses portions à la fois dans la friteuse. Reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour obtenir plus d'informations (la quantité recommandée est indiquée par le symbole).

Goûts désagréables

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

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

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

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

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

Pommes frites maison

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

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

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

Remarque :Séchez-les bien.

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

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

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement. (fig. 16)

Retrait de la pile du minuteur (HD6151 uniquement)

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

1 Retirez le bloc de commande du minuteur à l'aide d'un petit tournevis plat. (fig. 17)

2 Retirez la pile.

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître la température adéquate (voir fig. 2).
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson » pour connaître le temps de cuisson adéquat.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».
La friteuse ne fonctionne pas.	Le dispositif anti-surchauffe a été activé.	Contactez votre distributeur Philips ou un Centre Service Agréé pour remplacer le fusible.
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle avec le filtre et nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez jamais les quantités maximales indiquées au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.

حل المشاكل

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الأطعمة المقلية لا تأخذ اللون الذهبي و/ أو ليست هشة.	قمت بالقلي على درجة حرارة منخفضة للغاية.	تأكد من كمية الطعام المطلوب قليها أو اطلع على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي" لتحديد درجات الحرارة المناسبة. (شكل ٢)
	لم تقم بقلي الطعام لفترة كافية.	تأكد من كمية الطعام المطلوب قليها أو اطلع على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي" لتحديد الأوقات المناسبة للقلي.
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقم أبدًا بقلي مقدار من الطعام في المرة الواحدة أكبر من المقدار المذكور في فصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي"
المقلاة لا تعمل.	تم تشغيل عامل الفصل الحراري للأمان.	اتجه إلى موزع Philips الخاص بك أو إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة من قبل Philips لاستبدال المصهر.
تنبعث من المقلاة رائحة كريهة شديدة.	لقد تشبع الفلتر المانع لتراكم الشحم.	انزع الغطاء مع الفلتر وقومي بغسله بالماء الساخن مع بعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
	لم يعد الزيت أو الدهن طازجًا.	قم بتغيير الزيت أو الدهن. قم بتصفية الزيت أو الدهن بشكل منتظم للحفاظ عليه طازجًا لأطول فترة ممكنة.
	نوع الزيت أو الدهن الذي تستخدمه غير مناسب لقلي الطعام جيدًا.	استخدم زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقم بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
يتسرب البخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لم تغلق الغطاء جيدًا.	أغلق الغطاء جيدًا.
	لقد تشبع الفلتر المانع لتراكم الشحم.	فك الفلتر وقم بتنظيفه بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف أو اغسله في غسالة الأطباق.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	توجد كمية كبيرة أكثر من اللازم من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكد من أن كمية الزيت أو الدهن الموجودة بالمقلاة لا تتخطى مستوى الحد الأقصى.
	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قم بتجفيف الأطعمة المراد قليها جيداً قبل قليها والتزج بتعليمات الاستخدام هذه عند قلي الأطعمة.
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقم أبدًا بقلي مقدار من الطعام في المرة الواحدة أكبر من المقدار المذكور في فصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي".
يكون الزيت أو الدهن قدرًا كبيرًا من الرغوة أثناء القلي.	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قم بتجفيف الطعام جيدًا قبل البدء في القلي.
	نوع الزيت أو الدهن الذي تستخدمه غير مناسب لقلي الطعام جيدًا.	استخدم زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقم بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
	لم تقم بتنظيف الوعاء الداخلي جيدًا.	نظف الوعاء الداخلي كما هو موضح في تعليمات الاستخدام.
لا يوجد فلتر في الوقت الحالي أو أن الفلتر قد أصبح تالفًا.		يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو التوجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

البيئة

- لا تتخلص من الجهاز مع مخلفات المنزل العادية في نهاية فترة الخدمة الخاصة به، ولكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لتدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٦).

كيفية نزع بطارية المؤقت الزمني (الطراز HD6151 فقط)

- تحتوي البطاريات على مواد من الممكن أن تكون ملوثة للبيئة. لا تقم بالتخلص من البطاريات مع مخلفات المنزل العادية ولكن قم بتسليمها إلى نقطة تجميع رسمية للبطاريات. احرص دائمًا على نزع بطارية المؤقت الزمني قبل تسليمه في أحد نقاط التجميع الرسمية.

١ فك لوحة المؤقت الزمني باستخدام مفتاح فك مفلطح صغير. (شكل ١٧).

٢ انزع البطارية.

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة لأية معلومات أو صادفتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك (ستجد رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، اتجه إلى موزع Philips المحلي أو اتصل بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

٥ ارفع الوعاء الداخلي إلى خارج الجهاز وقم بتفريغ الزيت أو الدهن. (شكل ١٤).

٦ نظف الجزء الخارجي باستخدام قطعة قماش مبللة (مع البعض من سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ.

٧ استخدم الماء الساخن لتنظيف الغطاء والفلتر والسلة والوعاء الداخلي ووعاء الماء المكثف مع استخدام البعض من سائل التنظيف أو التنظيف في غسالة الأطباق.

٨ اشطف القطع بماء نقي وجففها تمامًا.

الأجزاء القابلة للتنظيف داخل غسالة الأطباق

- الغطاء
- الوعاء الداخلي
- سلة القلي
- وعاء الماء المكثف

التخزين

١ أعد تركيب جميع الأجزاء مرة أخرى في/ على المقلاة ثم قم بإغلاق الغطاء.

٢ لف السلك الكهربائي ثم ضعه في حجرة التخزين المخصصة له ثم أدخل القابس الكهربائي في أداة تثبيت السلك. (شكل ١٥).

٣ يمكنك رفع المقلاة باستخدام المقابض الخاصة بها.

نصائح القلي

- اطلع على فصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي" لإلقاء نظرة شاملة على أوقات التحضير وإعدادات درجة الحرارة.
- قم بحرص بإزالة قطع الثلج والماء المتكون على الطعام المراد قلية بقدر الإمكان وقم بتجفيفه حتى يصبح مناسبًا للقلي.
- لا تقم بقلي مقادير كبيرة جدًا في نفس الوقت. استعن بفصل "المقادير ودرجات الحرارة المخصصة وأوقات القلي" (يشار إلى المقدار الموصى به بواسطة).

التخلص من الروائح الكريهة

أنواع معينة من الطعام، وخاصة السمك، يمكنها أن تتسبب في إعطاء نكهة كريهة للزيت أو الدهن. لمعادلة مذاق الزيت أو الدهن:

١ سخن الزيت أو الدهن حتى تصل درجة حرارته إلى ١٦٠ درجة مئوية.

٢ ضع شريحتي خبز رقيقتين أو بعض من البقدونس في الزيت.

٣ انتظر حتى تختفي الفقاعات ثم استخدم معلقة لإزالة الخبز أو البقدونس من المقلاة.
أصبح الآن للزيت أو الدهن مذاق محايد مرة أخرى.

البطاطس المقلية المحضرة في المنزل

يمكنك تحضير البطاطس المقلية الأحسن مذاقًا والأكثر هشاشة باتباع الطريقة التالية:

١ استخدم ثمار البطاطس الجامدة وقم بتقطيعها إلى أصابع. اشطف أصابع البطاطس باستخدام الماء البارد.
يساعد ذلك على منعها من الالتصاق ببعضها البعض أثناء القلي.

ملاحظة: جفف أصابع البطاطس جيدًا.

٢ أقلي البطاطس مرتين: المرة الأولى لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق وعلى درجة حرارة تعادل ١٦٠ درجة مئوية، والمرة الثانية لمدة من ٥ إلى ٨ دقائق وعلى درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية.

٣ ضع البطاطس المقلية المحضرة في المنزل في وعاء وقم بهز الوعاء. اترك البطاطس المقلية لتبرد قبل البدء في قليها للمرة الثانية.

المؤقت الزمني (في الطراز HD6151 فقط)

يشير المؤقت الزمني إلى انتهاء الوقت المحدد للقلي ولكنه لا يوقف تشغيل المقلاة.

ضبط المؤقت الزمني

١ قم بالضغط على المؤقت الزمني لضبط الوقت المطلوب للقلي بالدقائق. (شكل ١١).
- يظهر الوقت المضبوط على الشاشة.

٢ ستمر في الضغط على الزر لضبط الدقائق وتقديمها بسرعة. حرر الزر بمجرد الوصول إلى وقت القلي المطلوب.
الوقت الأقصى الذي يمكن تحديده هو تسع و تسعون دقيقة.
- يبدأ المؤقت الزمني في العد التنازلي بعد ضبط وقت القلي بثواني قليلة.
- يبدأ الوقت المتبقي للقلي في الوميض على الشاشة أثناء قيام المؤقت الزمني بالعد التنازلي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

ملاحظة: يمكنك إلغاء إعداد المؤقت الزمني عن طريق الضغط على زر المؤقت الزمني لثانيتين (وفي نفس الوقت يصدر وميض عن المؤقت الزمني) حتى يظهر الرقم '00'.

٣ تسمع إشارة صوتية عند انقضاء الوقت مسبق الضبط. تتكرر الإشارة الصوتية بعد ١٠ ثواني. اضغط على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

بعد عملية القلي

١ اطوي ماسكة السلة. (شكل ٨).

٢ اضغط على زر التحرير لفتح الغطاء. (شكل ٣).

احترس من البخار الساخن ومن التطاير المحتمل للزيت.

٣ أخرج السلة بحذر من المقلاة.
للتخلص من الزيت أو الدهن الزائد، قم بهز السلة فوق المقلاة. ضع الطعام الذي تم قليه في وعاء أو مصفاة تحتوي على ورق ماص للزيت، مثل ورق المطبخ.

٤ حول مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى الوضع الإيقاف "OFF" وانزع قابس الجهاز بعد الاستخدام.

ملاحظة: إذا لم تكن تستخدم المقلاة بشكل منتظم، ننصح بتفريغ الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة القفل، يفضل وضعه في الثلاجة أو في مكان بارد.

٥ افصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

المقادير ودرجات الحرارة والأوقات المخصصة للقلي (شكل ٢)

تجد في شكل ٢ توضيح عام للمقادير ودرجات الحرارة المخصصة للقلي وأوقات التحضير بالنسبة للعديد من أنواع الطعام. التزم دائمًا بالمعلومات الواردة في هذا الجدول أو بكمية الطعام المراد قليه.

التنظيف

اترك الزيت أو الدهن ليبرد قبل تنظيف المقلاة أو نقلها بمدة ٤ ساعات على الأقل.

لا تستخدم أية منظفات (سوائل) كاشطة أو مواد التنظيف الكاشطة (مثل أدوات الفرك) في تنظيف الجهاز.

لا تغمر جهاز المقلاة في الماء حيث أنه يحتوي على مكونات كهربائية وعنصر التسخين.

١ افتح الغطاء.

٢ ارفع غطاء الجهاز. (شكل ١٢).

٣ ارفع سلة القلي إلى خارج الجهاز.

٤ قم بإخراج وعاء الماء المكثف من المقلاة ثم قم بتفريغه. (شكل ١٣).

الزيت والدهن

لا تقم أبدًا بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن ولا تقم أبدًا بإضافة الزيت أو الدهن الجديد للزيت أو الدهن المستخدم.

ينصح باستخدام زيت القلي أو الدهن السائل المخصص للقلي. يفضل استخدام الزيت أو الدهن النباتي الغني بالدهون غير المشبعة (مثل حامض اللينوليك)، ومن أمثلة ذلك زيت الصويا أو زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو زيت عباد الشمس.
وبما أن الزيت والدهن يفقد خصائصه المفضلة على نحو سريع، لذلك يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بشكل منتظم (بعد ١٠– ١٢ مرة من مرات الاستخدام).
احرص دومًا على تغيير الزيت أو الدهن في حالة ما إذا بدأ تكوين رغوة عند تسخينه، أو إذا كانت له رائحة قوية أو مذاق قوي، أو إذا تحول للون الداكن و/ أو إذا أصبح شديد الحلاوة.

الدهن الجامد

كما يمكنك أيضًا استخدام دهن القلي الجامد. في هذه الحالة، يجب توخي المزيد من الحذر لمنع تطاير الدهن ومنع زيادة حرارة عنصر التسخين أو تلفه.

١ **إذا أردت استعمال قطع جديدة من الدهن، قم بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.**

٢ **قم بصب الدهن المذوّب بحذر في المقلاة.**

٣ **قم بتخزين المقلاة بما تحويه من دهن معاد تجميده في درجة حرارة الغرفة.**

٤ **من الممكن أن يبدأ الدهن في التطاير عند الذوبان إذا تم تبريده حتى درجة حرارة منخفضة جدًا. قم بإحداث ثقوب في قطع الدهن المعاد تجميدها مستخدمًا شوكة لتجنب حدوث ذلك (شكل ٦).**

احترس لعدم إتلاف الوعاء الداخلي للمقلاة عند استخدام الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

يخرج البخار الساخن من فلتر الغطاء أثناء عملية القلي.

١ **اسحب كامل السلك الكهربائي من مخزن السلك وأوصل المقبس الكهربائي في قابس الحائط. (شكل ٧).**

٢ **اضبط قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة للقلي.**
- **سوف يضيء المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.**

لمعرفة درجة الحرارة المطلوبة للقلي، اطلع على جدول مقادير الطعام الذي يتم قليه أو على فصل زالمقادير ودرجات الحرارة المطلوبة والأوقات المطلوبة للقليس.

ملاحظة: **يمكنك ترك السلة في المقلاة أثناء اكتساب المقلاة للحرارة حتى تسخن بشكل ملائم.**

٣ **اطوي ماسكة السلة. (شكل ٨).**

٤ **اضغط على زر التحرير لفتح الغطاء. ينفتح الغطاء تلقائيًا. (شكل ٣).**

٥ **انزع السلة من المقلاة وضع الأطعمة المراد قليها في السلة.**

٦ **ضع السلة في المقلاة بحذر. (شكل ٩) تأكد من إدخال السلة بشكل صحيح.**

٧ **أغلق الغطاء.**

٨ **الطراز HD6151 فقط: اضبط الوقت المطلوب للقلي (اطلع على قسم زالمؤقت الزمنيس من هذا الفصل).**
بإمكانك أيضًا استخدام المقلاة دون ضبط المؤقت.

٩ **اضغط على زر التحرير الموجود على ماسك السلة (١) واطوي الماسك عكس اتجاه المقلاة (٢). (شكل ١٠).**
أثناء عملية القلي، يضئ المؤشر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة وينطفئ من وقت لآخر؛ وذلك للإشارة إلى أن عنصر التسخين يعمل ويتوقف للحصول على درجة الحرارة المناسبة.

الوصف العام (شكل ١)

- A الغطاء
- B سلة القلي
- C وعاء داخلي قابل للفك
- D زر تحرير الغطاء
- E المؤقت الرقمي (في طراز HD6151 فقط)
- F مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- G ضوء درجة الحرارة
- H وعاء الماء المكثف
- I حجرة تخزين السلك الكهربائي
- J السلك

هام

إقراء هذه التعليمات بعناية قبل استخدم الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

- **تأكد من مطابقة مستوى الفولتية الموضحة على الجهاز مع فولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيله بالكهرباء.**
- **لا توصل الجهاز إلا بمقبس حائط مؤرض.**
- **في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله عن طريق Philips أو أي مركز صيانة تابع لها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل، وذلك لتفادي الخطر.**
- **توجه دائمًا بالجهاز إلى مركز الصيانة المعتمد من قبل Philips للفحص أو الإصلاح.**
- **لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سيؤدي ذلك إلى انتهاء صلاحية الضمان.**
- **نظف القطع المنفصلة من المقلاة جيدًا قبل استخدام الجهاز لأول مرة (اطلع على فصل "التنظيف"). تأكد من تجفيف جميع القطع بشكل كامل قبل ملء المقلاة بالزيت أو الدهن السائل.**
- **يخرج البخار الساخن من الفلتر أثناء عملية القلي. ابعد يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار. يجب توخي الحذر أيضًا من البخار عند فتح الغطاء.**
- **لا تلمس نافذة مراقبة الطعام حيث أنها تصير ساخنة أثناء عملية القلي.**
- **ضع الجهاز على سطح ثابت ومسطح وأفقي وبعيدًا عن متناول الأطفال.**
- **لا تترك السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح الموضوع عليه الجهاز.**
- **هذا الجهاز مصمم للاستخدامات المنزلية فقط. تنتهي صلاحية الضمان ولا تتحمل شركة Philips المسئولية عن أي تلف يلحق بالجهاز في حالة استخدامه بشكل غير مناسب أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو بطريقة مخالفة لتعليمات الاستخدام.**
- **قم بقلي الطعام حتى يأخذ اللون الأصفر الذهبي بدلاً من اللون الأسود أو البني ثم قم بإزالة البقايا المحترقة. لا تقم بقلي الأطعمة النشوية، وبالأخص البطاطس ومنتجات الحبوب، على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلامايد).**
- **لا تقم بقلي كعك الأرز الأسيوي (أو الأنواع المشابهة من الطعام) في هذا الجهاز. من الممكن أن يتسبب ذلك في التطاير الكثيف أو وجود فقاقيع شديدة في الزيت أو الدهن.**
- **تأكد من أن المقلاة ممتلئة دائمًا بالزيت أو الدهن إلى المستوى الموضح بين علامتي المؤشر بالجزء الداخلي من الوعاء الداخلي وذلك لمنع كلاً من الفيض أو الحرارة الزائدة.**
- **لا تقم بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن، لأن ذلك قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.**

المجالات الكهر ومغنطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز من Philips مع جميع المعايير الخاصة بالمجالات المغنطيسية (EMF).يكون الجهاز آمن الاستخدام وفقًا للدلائل العلمية المتاحة حاليًا في حالة استخدامه بشكل ملائم ووفقًا للتعليمات الموضحة في دليل التعليمات.

التجهيز للاستخدام

١ **نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة (اطلع على فصل "التنظيف").**

٢ **افتح الغطاء. (شكل ٣).**

٣ **استعن بجدول الزيت/ الدهن لتحديد كمية الزيت أو الدهن التي يجب عليك وضعها في المقلاة. (شكل ٤). املأ المقلاة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد بعد ذوبانه في المستوى ما بين المؤشرات 'MIN' و'MAX' ثم أغلق الغطاء. (شكل ٥).**

لا تقم بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن.

عیب یابی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ایی نمی باشد و/یا برشته نشده است.	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" برای درجه حرارتهای صحیح مراجعه کنید. (شکل ۲)
	ماده غذایی را به مقدار کافی سرخ نکرده اید.	به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر و زمانهای آماده سازی" برای زمان سرخ کردن صحیح مراجعه کنید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید.
سرخ کن کار نمی کند.	سیستم قطع برق ایمنی حرارتی فعال شده است.	به فروشنده لوازم Philips یا مرکز تعمیر تایید شده توسط Philips برای تعویض فیوز مراجعه کنید.
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	فیلتر ضد چربی اشباع شده است.	در حاوی فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
	روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
بخار از جاهای دیگر بغیر از در دستگاه خارج می شود.	در دستگاه را بطور صحیح نبسته اید.	در دستگاه را بطرز صحیح ببندید.
	فیلتر ضد چربی اشباع شده است.	فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
در حین سرخ کردن روغن از لبه دستگاه به خارج می ریزد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد.
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای استفاده از دستگاه سرخ نمائید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید.
روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
	کاسه داخلی دستگاه را بطور صحیح تمیز نکرده اید.	ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای مربوط به استفاده تمیز کنید.

۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: بار اول برای ۴ تا ۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، و بار دوم برای ۵ تا ۸ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد.

۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید. قبل از سرخ کردن برای بار دوم، بگذارید تا سیب زمینی ها سرد شوند.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید. (شکل ۱۶).

خارج کردن باتری تایمر (فقط مدل HD6151)

- باتریهای دارای موادی می باشند که می تواند محیط زیست را آلوده نماید. باتریها را مانند سایر زباله های معمولی دور نریزید، و آنها را در محلهای تعیین شده برای دور ریختن باتریها دور بریزید. همیشه باتری تایمر را قبل از دور انداختن دستگاه خارج کرده و تایمر را در نقاط جمع آوری رسمی تحویل دهید.

۱ پانل تایمر را با استفاده از یك پیچ گوشتی سر تخت کوچك باز کنید. (شکل ۱۷).

۲ باتری را خارج کنید.

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفا به سایت اینترنتی Philips به آدرس www.philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

۱ **در دستگاه را باز کنید.**

۲ **در دستگاه را بلند کنید.** (شکل ۱۲).

۳ **سبد سرخ کردن را از دستگاه بیرون آورید.**

۴ **محفظه آب جمع شده در سرخ کن را بیرون آورده و آن را تخلیه کنید.** (شکل ۱۳).

۵ **کاسه داخلی را از دستگاه بیرون کشیده و روغن و چربی آن را تخلیه کنید.** (شکل ۱۴).

۶ **محفظه دستگاه را با یك تکه پارچه مرطوب (با مقداری مایع ظرف شویی) و/یا دستمال کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.**

۷ **در، فیلتر، سبد، کاسه داخلی و محفظه جمع شدن آب را در آب داغ و قدری مایع ظرفشویی و یا ماشین ظرف شویی تمیز کنید.**

۸ **قطعات را زیر آب تمیز کرده و آنها را کاملاً خشك کنید.**

قطعات قابل شستشو با ماشین ظرف شویی

- در
- کاسه داخلی
- سبد سرخ کن
- محفظه جمع شدن آب

ذخیره کردن

۱ **کلیه قطعات را در سرخ کن قرار داده و در آن را ببندید.**

۲ **سیم دستگاه را جمع کنید و آن را در محل ذخیره دستگاه قرار دهید و دوشاخه دستگاه را در قسمت ثابت کننده سیم قرار دهید.** (شکل ۱۵).

۳ **سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید.**

نکاتی در مورد سرخ کردن

- برای خلاصه ایی در مورد زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت، به فصل زمقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردنس مراجعه کنید.
- با دقت تا سر حد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشك شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. به فصل زمقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردنس مراجعه کنید (مقدار توصیه شده با مشخص شده است).

خلاص شدن از طعمهای ناخواسته

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می تواند به روغن طعم نامطبوعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

۱ **روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.**

۲ **دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.**

۳ **صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یك کاردك از سرخ کن خارج کنید.**
اکنون روغن یا چربی دوباره دارای طعم طبیعی خود می باشد.

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

می توانید لذیذ ترین و برشته ترین سیب زمینی سرخ کرده را بطریق زیر آماده کنید:

۱ **از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید.**
این عمل از چسبیدن آنها به یکدیگر در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

توجه: قطعات خرد شده را کاملاً خشك کنید.

۸ فقط مدل HD6151: زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت زتایمرس در این بخش مراجعه کنید).
همچنین می توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

۹ دکمه آزاد کردن روی دسته را فشار داده (۱) و با دقت دستگیره را بر خلاف سرخ کن تا کنید (۲). (شکل ۱۰).
در حین سرخ کردن، چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

تایمر (فقط مدل HD6151)

تایمر پایان زمان سرخ شدن را نشان می دهد، اما سرخ کن را خاموش نمی کند.

تنظیم کردن تایمر

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید. (شکل ۱۱).
- زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رونیت می گردد.

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت تنظیم کنید. هنگامی که زمان سرخ کردن دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید.
حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.
- چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.
- درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمك خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه پاك کنید (هنگامی که تایمر چشمك می زند) تا ز۰۰س ظاهر شود.

۳ هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۱۰ ثانیه صدای سیگنال تکرار خواهد شد. دکمه تایمر را برای توقف صدای سیگنال فشار دهید.

بعد از سرخ کردن

۱ دستگیره سبد را تا کنید. (شکل ۸).

۲ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. (شکل ۳).

مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.
برای پاك کردن روغن یا چربی اضافه، سبد را روی سرخ کن تکان دهید. غذای سرخ شده را در یك کاسه یا یك آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ کنترل درجه حرارت را روی "OFF" قرار داده و دوشاخه دستگاه را بعد از استفاده از پریز بیرون بکشید.

توجه: چنانچه از سرخ کن بطور مرتب استفاده نمی کنید، توصیه می شود که روغن درون آن را تخلیه کنید و آن را در ظروف در بسته نگهداری نمائید، ترجیحاً در یخچال یا محلی خنك.

مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن (شکل ۲)

در شکل ۲ می توانید خلاصه ایی از مقادیر، زمانهای سرخ کردن و زمانهای آماده سازی برای انواع مواد غذایی را مشاهده کنید. همیشه از اطلاعات موجود در این جدول یا بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود، استفاده کنید.

تمیز کردن

قبل از تمیز کردن یا حرکت دادن سرخ کن، اجازه دهید تا روغن یا چربی حداقل برای ۴ ساعت خنك شود.

از هر گونه مواد ساینده (مایع) تمیز کننده یا مواد دیگر (مثلاً سیم ظرف شویی) برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

محفظه سرخ کردن را در آب فرو نبرید چون حاوی قطعات برقی و المنت حرارتی می باشد.

۴ سرخ کن را تا سطحی بین نشانگر های "MIN" و "MAX" از روغن، چربی سرخ کردن مایع یا چربی جامد ذوب شده پر کنید و در را ببندید. (شکل ۵).

قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید.

روغن و چربی

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکرده و هرگز روغن یا چربی تازه را به روغن و چربی استفاده شده اضافه نکنید.

توصیه می کنیم که از روغن یا چربی مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کنید. ترجیحاً از روغن گیاهی یا روغنی که دارای چربیهای اشباع نشده باشد (مانند اسید لینولیك)، مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن ذرت یا آفتابگردان استفاده کنید.
چون روغن و چربی خواص مفید خود را نسبتاً سریع از دست می دهند، می بایست روغن یا چربی دستگاه را مرتباً تعویض کرد (بعد از ۱۰ یا ۱۲ بار).
همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمائید.

روغن جامد

می توانید از چربی سرخ کردن جامد استفاده کنید. در این صورت، احتیاطات اضافه لازم را برای جلوگیری از پاشش روغن و داغ شدن بیش از حد المنت حرارتی یا آسیب دیدن آن بعمل آورید.

۱ اگر می خواهید از قطعات چربی جدید استفاده کنید، آنان را روی حرارت ملایم در یك ماهیتابه معمولی آب کنید.

۲ روغن آب شده را با دقت در درون سرخ کن بریزید.

۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد را در دمای اتاق نگهداری کنید.

۴ اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است در هنگام ذوب شدن به اطراف بپاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید. (شکل ۶).

مراقب باشید تا با چنگال به ظرف داخلی دستگاه صدمه نرسانید.

استفاده از دستگاه

سرخ کردن

بخار روغن داغ از فیلتر درون در سرخ کن به خارج متصاعد می شود.

۱ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید. (شکل ۷).

۲ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید.
- چراغ درجه حرارت روشن می شود.

۳ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. (شکل ۸).
برای درجه حرارت دلخواه به بسته بندی غذایی که باید سرخ شود یا فصل زمقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردنس مراجعه کنید.

توجه: می توانید سبد را در حالی که سرخ کن در حال داغ شدن است در سرخ کن قرار داد.

۳ دستگیره سبد را تا کنید. (شکل ۸).

۴ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. در بطور اتوماتیك باز خواهد شد. (شکل ۳).

۵ سبد را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبد قرار دهید.

۶ با دقت سبد را درون سرخ کن قرار دهید. (شکل ۹)
مطمئن شوید که سبد به نحو صحیح درون دستگاه قرار داده شده است.

۷ در دستگاه را ببندید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A در
- B سبد سرخ کردن
- C کاسه داخلی جدا شونده
- D دکمه آزاد کردن در
- E تایمر دیجیتال (فقط مدل HD6151)
- F کنترل درجه حرارت
- G چراغ درجه حرارت
- H محفظه جمع شدن آب
- I محفظ نگهداری سیم
- J سیم

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- **قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.**
- **دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.**
- **اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.**
- **همیشه دستگاه را برای بازدید و تعمیر به مرکز سرویس مورد تایید Philips ببرید.**
- **سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.**
- **قبل از اولین استفاده، قسمتهای مختلف دستگاه را کاملاً تمیز کنید (به فصل زتمیز کردنس مراجعه کنید). قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشك می باشند.**
- **د رحین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ایی مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین همیشه مواظب بخار داغ در هنگام برداشتن در سرخ کن باشید.**
- **پنجره مشاهده را لمس نکنید چون در هنگام سرخ کردن داغ می شود.**
- **دستگاه را روی یك سطح افقی، صاف و ثابت دور از دسترس کودکان قرار دهید.**
- **نگذارید که سیم برق دستگاه در جائیکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.**
- **این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای استفاده از دستگاه قید شده است استفاده گردد، ضمات دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.**
- **بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد–طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید. مواد غذایی نشاسته دار خصوصاً سیب زمینی و محصولات غلاتی را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن تولید آکریلامید).**
- **کیك برنج آسیایی (یا غذای مشابه) را با این دستگاه طبخ نکنید. این کار ممکن است باعث پاشش وسیع یا کف کردن زیاد روغن یا چربی شود.**
- **مطمئن شوید که سرخ کن همیشه تا سطح بین دو علامت موجود در ظرف داخلی پر شده است تا از سرریز شده یا داغ شدن بیش از حد جلوگیری بعمل آید.**
- **قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید، چون این کار می تواند به دستگاه صدمه رساند.**

میدانهای الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips مطابق با کلیه استانداردهای مربوط به میدانهای الکترومغناطیسی (EMF) می باشد. در صورتی که با دستگاه درست و مطابق دفترچه راهنمای آن کار شود، کار با دستگاه بر اساس شواهد علمی موجود ایمن می باشد.

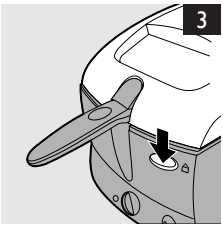
آماده ساختن دستگاه برای استفاده

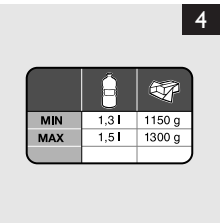
۱ **دستگاه را قبل از اولین استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن مراجعه کنید").**

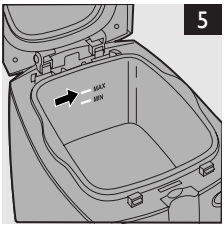
۲ **در دستگاه را باز کنید. (شکل ۳).**

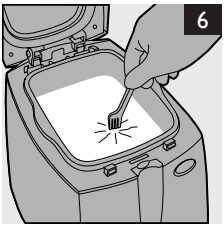
۳ **به جدول روغن/چربی مراجعه کنید تا مقدار روغن یا چربی که باید در سرخ کن بریزید را تعیین کنید. (شکل ۴).**

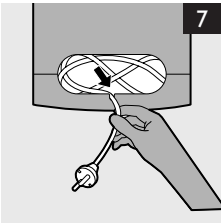
		°C		2
	8-10	150° C	2-3 min.	
1 x	600 g/800 g	160° C	4-6 min.	
2 x	600 g/800 g	175° C	3-4 min.	
❄❄❄	400 g/600 g	175° C		3-6/7-8 min.
	500 g	175° C	3-4 min.	4-6 min.
	6-8	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	350 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	300 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	1-2	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	4-5	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	6-30	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	10-12	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	4	180° C	3-4 min.	
	500 g	190° C	3-4 min.	
	2-3	190° C	5-6 min.	
	2-3	190° C	2-3 min.	
	1-2	190° C	3-4 min.	4-5 min.

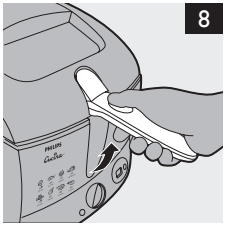

3

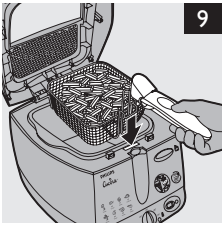

4
MIN 1,3 l 1150 g
MAX 1,5 l 1300 g

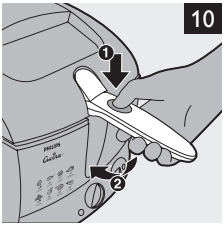

5
MAX
MIN

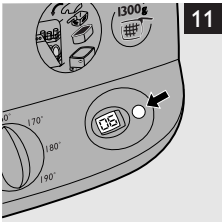

6

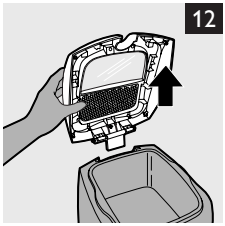

7

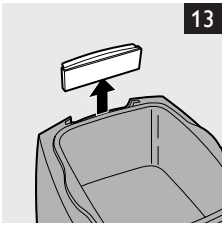

8

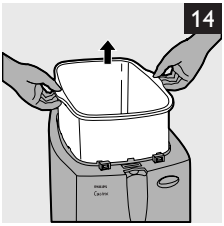

9

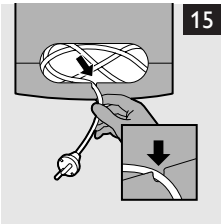

10
1
2

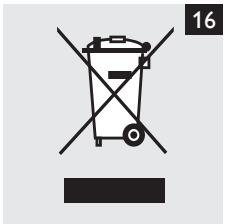

11
1300g
170°
180°
190°

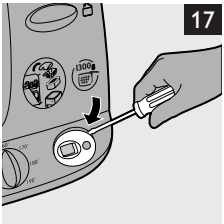

12


13


14


15


16


17
1300g

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.001.9703.3