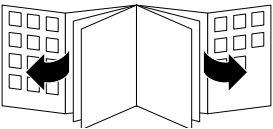


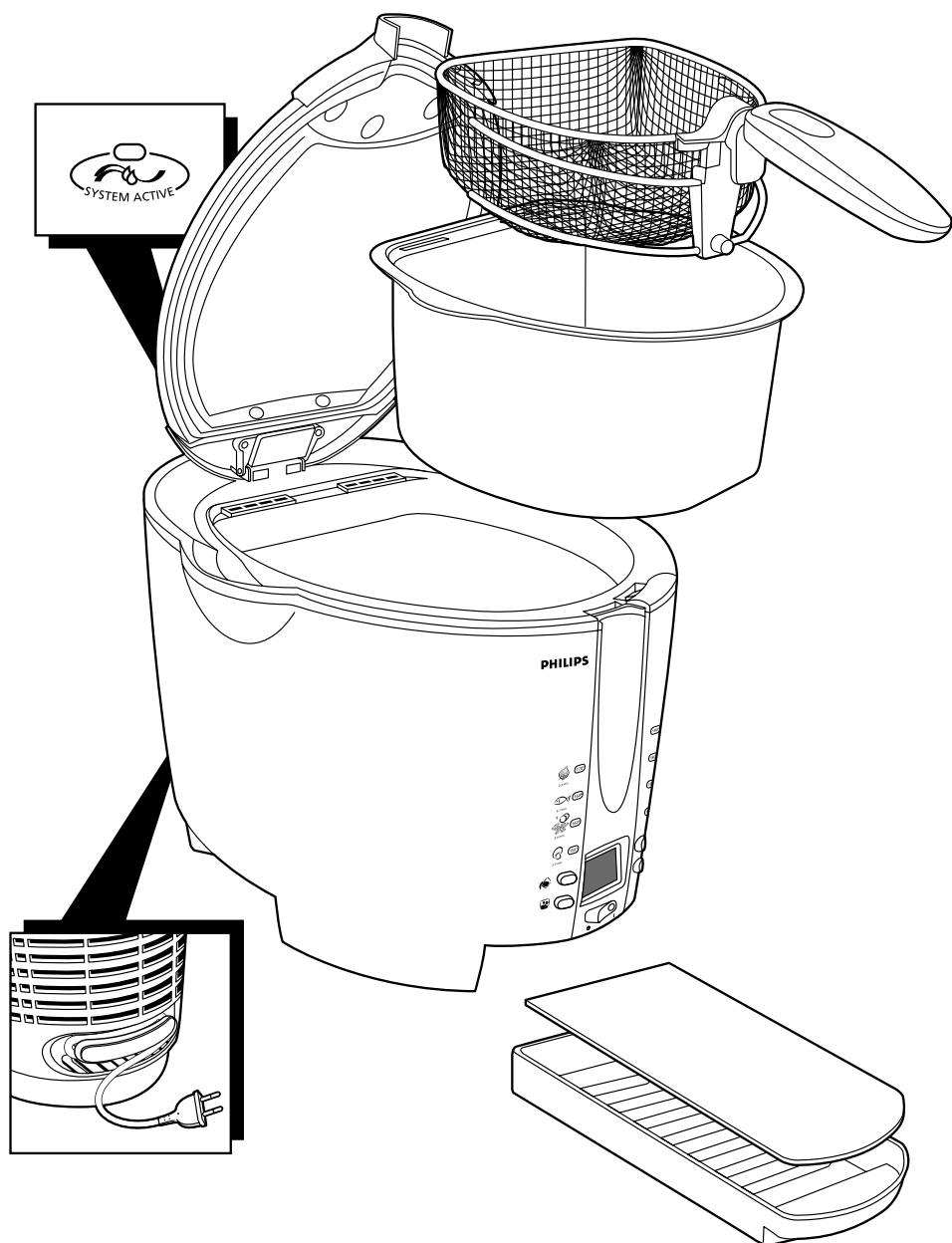
Essence  
Fryer

HD6180



PHILIPS







**ENGLISH 6**

简体中文 16

繁體中文 24

한국어 32

## Important

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

- Check if the voltage 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 will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using 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.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.
- Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- 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 bowl.
- 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.
- 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.
- The glass lid of the fryer will become hot when the appliance is in operation.
- Only use types of oil or liquid fat that are suitable for deep frying. Solid fat may only be used in accordance with the instructions in the section 'Oil and fat' in the chapter 'Preparing for use'.
- 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).

## Safety

### Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that switches the appliance off if it overheats.

This may happen if there is 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 its heat. Take the following measures when the thermal safety cut-out has switched the appliance off:

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Let the oil or fat cool down.
- 3** Carefully press the reset button at the front of the fryer, above the top right-hand corner of the display, with a very small screwdriver or an unfolded small paperclip (fig. 1).

Now the appliance is ready for use again.

- If the appliance still does not work after you have reset it, please turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

## Preparing for use

- 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, make sure the rings of the cooker have been turned off.

- 2** Take the entire cord from the cord storage compartment (fig. 3).

- 3** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat', for instructions on how to use solid fat) (fig. 4).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2.2 litres	1900 g
Max.	2.5 litres	2200 g

## Oil and fat

### Never mix different types of 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).

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.

It is also possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating:

- 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 melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 2).

Be careful not to damage the coating of the inner bowl while doing this.

## Using the appliance

### Frying

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

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

- 2** Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 5).

The pilot light in the on/off switch will go on and you will hear an audible signal.

This appliance is equipped with electronic temperature control. The set temperature appears on the display of the appliance.

- 3** Set the required temperature (150-190°C) by pushing the temperature button one or more times. The selected temperature is shown on the display (fig. 6).

- If you do not set a temperature, the oil or fat will be heated to 150°C.
- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the relevant table in these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- While the fryer is heating up, you will see the thermometer symbol on the display being filled and emptied continuously. When the entire thermometer symbol, including the top segment, has turned black, the oil or fat has reached the selected temperature. You will hear an audible signal to indicate that the fryer is ready for frying the first batch.
- If you want to fry a number of batches in a row, wait until the thermometer symbol has turned completely black again before you start frying the next batch. In this case you will NOT hear an audible signal.

**D** You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.

**4** Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 7).

**5** Open the lid by pulling the lid release lever. The lid will open automatically (fig. 8).

**6** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 9).

For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned in the table below. Exceeding the recommended quantity will reduce the effectiveness of the Active Air Control system and may cause some water to end up under the fryer.

Type HD6180	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	800 g	800 g
Recommended max. quantity for best end result	500 g	500 g

Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.

**7** Carefully insert the basket into the fryer without lowering it into the oil or fat.

**8** Close the lid (fig. 10).

Make sure the lid is properly closed to prevent hot steam from escaping during frying and to guarantee that the Active Air Control™ system functions optimally.

**9** Set the required frying time (see 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.

**10** Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 11).

Stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the relevant table in these instructions for use.

### Active Air Control™

**I** This appliance is equipped with Active Air Control™, a closed system based on the principle of condensation that offers a reduction of frying odours by up to 100% (fig. 12).

- The system condenses the steam produced by frying into water in a continuous process. The condensed water is collected in a water reservoir in the bottom of the fryer housing.
- The condensed water reservoir has a capacity of 750ml, which is enough to hold the quantity of condensed water resulting from frying 1.6 kg frozen French fries.
- The level indicator at the front of the reservoir tells you how much water has already been collected in the water reservoir and the maximum amount it can contain.



Once the fryer has been switched on by means of the on/of switch, the Active Air Control™ system starts working and the fan in the rear part of the fryer starts running, to cool down and to condense the frying steam that develops inside the fryer.

- The blue System Active indication light confirms that the Active Air Control system is working (fig. 13).

### Timer

---

This appliance is equipped with an electronic timer on the display.

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

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. The set time will become visible on the display (fig. 14).
- 2** Keep the button pressed to put 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 will start counting down.
  - While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
- If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.
- When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

### ReFresh indication

---

For better, tastier and healthier frying results, this appliance is equipped with a ReFresh function, which advises you when to change the oil or fat. After 6 hours of frying, the ReFresh symbol will appear on the display and will start blinking, advising you to change the oil or fat (see section 'Changing the oil or fat').

- 1** After having changed the oil or fat, press the ReFresh button for at least 2 seconds to reset the frying session counter (fig. 15).

The ReFresh function does not interfere with the frying process, which means that you can always continue frying without changing oil or fat.

### After frying

---

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 7).
- 2** Open the lid by pulling the lid release lever. The lid will open automatically (fig. 8).
- 3** Carefully remove the basket from the fryer. If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat (fig. 16).  
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. Unplug the appliance after use (fig. 17).

**Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently.**

Always remove and empty the water reservoir after frying.

The water reservoir and the water in it can be hot! Let the water reservoir cool down sufficiently before removing it from the fryer.

**5** Empty the water reservoir in the sink (fig. 18).

- The lid of the water reservoir is detachable. The reservoir and its lid can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

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 bottles, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.

## Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

**1** Remove the lid by pressing the release button on the hinge to unlock the lid. Then lift the lid out of the hinge (fig. 19).

When putting the lid back onto the appliance, make sure that you insert it properly into the hinge.

**2** Remove the frying basket from the fryer (fig. 20).

**3** Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (fig. 21).

## PreClean function

This appliance is equipped with a PreClean function, which offers you the possibility to soak the inner bowl with hot water to allow easier cleaning.

**1** Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid (fig. 22).

**2** Switch the appliance on by means of the on/off switch. Activate the PreClean function within 30 seconds by pressing the PreClean button for at least 2 seconds (fig. 23).

- The water will be heated to 80°C for 30 minutes to soak the inner bowl. This will make it easier for you to clean the bowl (fig. 24).

**3** When 30 minutes have passed, you will hear an audible signal to indicate that the heating element has been turned off. You can now lift the inner bowl out of the fryer, empty it and clean it with hot water and some washing-up liquid.

## Dishwasher-proof parts

All parts, except the housing with electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

- Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- Dry all parts thoroughly after cleaning (fig. 25).

## Cleaning the glass lid

- This appliance is equipped with a glass lid with a permanent sealing ring. To guarantee optimal functioning, the sealing ring should not be removed (fig. 26).

- Clean the glass lid in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid every time you have used the appliance.

### Changing the oil or fat

---

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. The ReFresh symbol advises you when to change the oil or fat (see chapter 'Using the appliance', section 'ReFresh indication').

- 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 or fat longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Never mix different types of oil or fat.
- 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.

### Disposing of used oil or fat

---

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used 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. If applicable, 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.

### Storage

- 1** Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.  
When putting the lid back onto the appliance, make sure that the holder has been moved backwards and that you insert the lid properly into the hinge.
- 2** Roll up the cord and push it back into the storage compartment (fig. 27).
- 3** Lift the fryer by its handles (fig. 28).
- 4** If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat in it (see chapter 'Preparing for use').

### Frying tips

For preparation times and temperature settings, see the tables at the end of these instructions for use.

### 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 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

Before you start the second frying cycle, put the home-made French fries in a bowl and shake them.

If you are frying the maximum quantity, lower the basket slowly into the fryer to prevent it from overflowing.

---

**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 cause the oil or fat to cool down considerably when it is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying.

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 the relevant table with preparation times and frying temperatures).

Select the frying temperature mentioned in the relevant table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.

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

---

**Guarantee & service**

---

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or 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.

## Troubleshooting

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 chapter 'Guarantee & service'.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The oil or fat isn't clean anymore.	Change the oil or fat. Remember to reset the ReFresh button after that. See chapter 'Using the appliance', section 'ReFresh indication'.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities mentioned in the tables in these instructions for use.  The thermal safety cut-out has switched the appliance off. Let the oil or fat cool down and carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The Active Air Control system is not working properly.	The fan is not working. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	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 different types of oil or fat.
A lot of steam escapes from the fryer.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The Active Air Control system is not working properly.	The fan is not working. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The water reservoir leaks.	The sealing ring around the 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.
	There is too much water in the reservoir.	Always empty the water reservoir after you have used the fryer. If you are frying large quantities, empty the water reservoir after having fried 1.6 kg of frozen French fries or when the maximum water level has been reached.
The PreClean function cannot be activated.	The water reservoir has not been inserted properly.	Check whether the water reservoir has been inserted properly (you will hear a click).
	More than 30 seconds elapsed between the moment the appliance was switched on and the moment the PreClean button was pressed, causing the system to reset automatically.	Switch the appliance on again by means of the on/off switch. Activate the PreClean function within 30 seconds.
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.

Problem	Possible cause	Solution
	The food contains too much moisture.	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 quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
The fryer does not work.	The inner bowl has not been placed properly in the fryer.	Move the inner bowl slightly to and fro in the appliance to ensure that it is in the correct position.
	The thermal safety cut-out has switched the appliance off.	Let the oil or fat cool down. Carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').  Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The fryer makes plopping sounds that are louder than usual (it is normal for the fryer to make soft plopping sounds).	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.

### Preparation times and temperature settings

If the instructions on the package of the food to be fried differ from those in the relevant table in these instructions for use, always follow the instructions on the package.

Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.

### 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	500 g	800 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
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	500 g	800 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		4-6
	Chicken nuggets	8-10 pieces	1000 g	3-4
	Mini snacks	8-10 pieces	1000 g	3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		2-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4

### FROZEN FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity for best end result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		18-25
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	500 g	800 g	7-8/9-10
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-10
	Chicken nuggets	8 pieces	1000 g	4-5
	Mini snacks	6 pieces	1000 g	4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		2-5
	Meat/fish croquettes	4 pieces		4-6

### 重要注意事项

使用产品前，请仔细阅读本产品使用说明书，同时妥善保管以备将来参考。

- 在将产品接通电源以前，必须确认产品上所标注的电压与当地的电压相符。
- 本产品一定要连接至有接地的电源插座。
- 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。
- 产品必须送到由飞利浦授权的服务中心检验或修理。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 第一次使用产品前，应将电炸锅的各个部件彻底清洁（见『清洁』一章）。向锅内放入油或油脂之前，确保所有部件已完全干透。
- 切勿将外壳浸入水中或在龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 使用之后必须拔掉插头。在油炸锅充分冷却之前，不要移动油炸锅。
- 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。确保油或油脂的份量在电炸锅内锅内侧的两个容量刻度线之间。
- 打开盖子时，小心热蒸气。
- 不要让儿童触摸使用中的产品。切勿将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘。
- 本产品仅限在家庭中使用。如果使用产品不当、将产品用于（半）专业用途或使用方法与本产品使用说明书不符，本产品的保修保证就会失效，并且由此导致的损坏，飞利浦不承担任何责任。
- 产品使用时，油炸锅的玻璃盖会变得很烫。
- 只能使用能进行深度油炸的油或液态脂。固体脂只能按照准备使用一章中油和油脂一节中的说明使用。
- 食品只能炸成金黄，而不能炸成黑色或褐色，并且应及时去除烧焦的残余物！不要用超过 175°C 的温度炸淀粉类食品，特别是土豆和谷物食品（为了将丙烯酰胺减少到最小）。

### 安全

#### 过热保护装置

本产品配有过热保护装置，在产品过热时可以切断产品电源。

在电炸锅中没有足够的油或油脂或大块的固体油脂融化时，会阻碍加热元件释放热量，从而导致产品过热。

当过热保护装置切断产品的电源时，请采取以下措施：

- 1 拔下产品的插头。
- 2 让油或油脂冷却后再重新启动。
- 3 用一个非常小的螺丝刀或打开的曲别针，小心地按复位按钮。其位置在油炸锅的前面，显示器的右上角（图 1）。

这样产品就可以再次使用了。

- ▶ 如果复位后，产品仍不能使用，请将产品送往飞利浦的零售商或经飞利浦授权的服务中心。

#### 使用前的准备

- 1 将电炸锅置于水平、平滑、稳固且儿童接触不到的台面上。

如果想将电炸锅放在炊具上，请确保已关闭炊具的电源。

- 2 将整条电源线从电源线收藏格内取出（图 3）。



**3** 向干燥的油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂。到达内锅内侧的最高标志线为止（见准备使用一章中油和脂一节，了解如何使用固体油脂）(图 4)。

	油/液体油脂	固体油脂
最少	2.2 升	1900 克
最多	2.5 升	2200 克

油与油脂

切勿混合不同类型的油或油脂。

建议您用煎炸油或液体煎炸油脂，最好是植物油或富含不饱和脂肪的油脂（例如亚油酸）。仅使用适合油炸且含有消泡剂的油或油脂。在油和油脂的包装或商标上可以找到相关信息。也可以使用固体煎炸油脂，但是要采取特别的安全措施防止油脂飞溅，并防止加热元件过热：

- 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融化。
- 2** 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3** 可在室温下存放载有再固化油脂的电炸锅。
- 4** 如果固体脂太凉，则当其熔化时会产生飞溅。可以用叉子在凝固的油脂上打一些孔，以防飞溅(图 2)。

注意打孔时不要损坏内锅的涂层。

使用产品

炸制食物

- 1** 将插头插入电源插座。
- 确保电源线未与产品的发热部分接触。
- 2** 用开/关打开油炸锅的电源(图 5)。  
开/关上的指示灯将亮起，而且发出声音信号。  
本产品配有电子控温装置。设定温度会显示在产品的显示屏上。
  - 3** 按温度按钮一次或数次，设定所需温度 (150-190°C)。所选温度在显示器上显示(图 6)。
    - 如果不设定温度，油或油脂会加热到 150°C。
    - 有关温度选择的信息，请查看油炸食物的包装，或本使用说明中的相关表格。
    - 油或油脂会在 10 到 15 分钟内被加热到预设温度。
    - 电炸锅加热时，您可以看到显示屏上的温度计符号不断的填满和变空。当整个温度计符号（包括最顶端的部分）都变为黑色时，说明油和油脂已达到选定温度。您将听到一声声音信号，说明电炸锅已做好炸第一批食物的准备。
    - 如果想要连续炸很多批食物，则一定要等到温度计符号重新变黑时再炸下一批食物。此时不会听到声音信号。
  - 4** 加热油或油脂时可以将炸篮留在电炸锅中。
  - 4** 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置(图 7)。
  - 5** 拉动盖子的释放杆。盖子会自动打开。

18 简体中文

**6** 从炸锅中取出炸篮，将要炸制的食物放入炸篮 (图 8)。  
为了达到最佳的油炸效果，建议不要超过下表所列的最大量。如果超过推荐的量，将减低 Active Air Control 系统的效力，而且在油炸锅下会有过多的水。

型号 HD6180	自制炸薯条	冷冻炸薯条
最大数量	800 克	800 克
建议获得最佳效果的最大数量	500 克	500 克

请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品），因为这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。

- 7** 小心的将炸篮放入电炸锅，注意不要浸入油或油脂。
- 8** 合上盖子 (图 9)。  
确认盖子已适当地盖好，以防油炸时蒸气逃逸，并保证 Active Air Control™ 系统功能的最佳发挥。
- 9** 设定所需的油炸时间（请参阅计时器）。使用电炸锅时也可以不设定计时器。
- 10** 按下炸篮手柄上的释放按钮，并小心地将炸篮降到最低位置 (图 10)。  
遵循食物包装上的油炸时间，或本使用说明中相关表格提到的准备时间。

灵敏空气控制™

- 1** 本产品配有灵敏空气控制™，这是一种基于冷凝原理的封闭系统，可 100% 消除油炸的气味 (图 11)。
- 该系统不断将油炸产生的蒸汽凝结为水。凝结的水存入油炸锅外壳底部的储水器中。
  - 储水器容量为 750ml，足够盛放油炸 1.6 kg 冰冻油炸薯条时产生的冷凝水。
  - 储水器前端的水平指示器说明水箱中已经装了多少水以及最多可以盛放的水量。
- 用开/关按钮打开电炸锅电源后，灵敏空气控制™ 系统开始工作，电炸锅后端的风扇开始转动，从而冷却并凝结油炸锅内部产生的蒸汽。
- D** 蓝色的系统启动指示灯表示灵敏空气控制系统正在工作。

计时器

本产品的显示屏上配有电子计时器。  
计时器指示设置的炸制时间已到，但不会关闭电炸锅的电源。

- 1** 按下计时器按钮设定炸制分钟数。该设定时间显示在显示屏上 (图 12)。
- 2** 按住按钮可迅速增加分钟数。达到所需油炸时间后请立刻松开按钮。
- 最长时间可设置为 99 分钟。
  - 设定炸制时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
  - 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余炸制时间。最后一分钟以秒为单位显示。
- D** 如果预设时间不正确，在计时器开始倒计时的时候（即时间开始闪烁时）按住计时器按钮 2 秒，就可以消除错误时间。按住按钮直至显示屏出现 00，则可以开始设置正确的油炸时间。
- D** 清除当前设定时间时会发出声音信号。10 秒后会重复该信号。按下计时器按钮即可停止声音信号。

## 更新指示器

为了取得质量更好，口味更佳而且更健康的油炸效果，本产品装备了 ReFresh 功能。这个功能会提醒您更换油或油脂。油炸 6 小时后，ReFresh 符号将在显示器上显示，而且开始闪烁，提醒您更换油脂（见清洁一章中的更换油或油脂一节）。

**1** 更换油或油脂后，按住更新按钮至少 2 秒以重新设置油炸阶段计时器 (图 13)。

更新功能不会干扰油炸过程，也就是说您可以不更换油或油脂来继续油炸食物。

## 炸制结束后

**1** 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置，即滴净位置 (图 14)。

**2** 拉动盖子的释放杆。盖子会自动打开 (图 15)。

**3** 小心地从油炸锅中取出炸篮。有必要的话，请在电炸锅上方摇动炸篮以去除多余的油或油脂 (图 16)。

将炸好的食物放在垫有能吸收油脂的纸(如厨房手纸等)的碗或滤器内。

**4** 用开/关按钮关闭电炸锅电源。开/关按钮上的指示灯熄灭。使用产品后请拔下插头 (图 17)。

请等待油或油脂完全冷却后再移动电炸锅。

油炸后请取出储水器并倒空其中的水。

储水器及其中的水可能是热的！从电炸锅中取出前一定要充分冷却储水器。

**5** 将水倒在水槽中 (图 18)。

● 储水器盖可以拆卸。储水器和盖子可以用洗碗机清洁，也可以在含有洗涤液的热水中洗涤。

如果您不经常使用电炸锅，建议您倒出油或油脂，存放在密封良好的瓶子里，且最好保存在冰箱或凉爽的地方。透过一面精细的滤网向瓶中注入油或油脂，这样可以去除食物颗粒。先取出炸篮再倒空内锅。

## 清洁

必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。

切勿使用腐蚀性或研磨性的（液体）清洗剂或原料，如洗涤碱、擦洗液或粉末或钢丝绒等来清洁煎锅。

**1** 如要卸下盖子，可先按下栓轴上的释放钮使盖子解锁，然后将盖子从栓轴上移开 (图 19)。

将盖子放回产品时，确保盖子适当地插进栓轴。

**2** 从油炸锅中取出炸篮 (图 20)。

**3** 从产品中取出内锅并倒出油或油脂 (图 21)。

### 预清洁功能

---

本产品具有预清洁功能，您可以用热水浸泡内锅，以方便清洁。

- 1** 将内锅装入四分之三的冷水和一些洗涤液 (图 22)。
- 2** 用开/关打开产品的电源。在 30 秒内按住 PreClean 按钮至少 2 秒，启动 PreClean 功能。(图 23)。
- 3** 水将被加热到 80°C，并持续 30 分钟，以便泡透内锅。这会让您清洗锅时容易些。(图 24)。
- 3** 30 分钟结束后，您将听到声音信号，表示加热元件已经断电。这时可将内锅从油炸锅中提出。将内锅倒空，并用热水和洗涤灵清洗。

### 可用洗碗机清洗的部件

---

除带电子部件的外壳和加热元件外，所有部件都可用洗碗机或含洗涤剂的热水清洁。

- 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。
- 清洁后，将所有部件彻底擦干 (图 25)。

### 清洁玻璃盖子

---

- 本产品配有带永久密封圈的玻璃盖子。为确保最佳操作效果，切勿取下密封圈 (图 26)。
- 每次用完产品后，请在洗碗机或加入洗涤液的热水中清洗玻璃盖子。

### 更换油或油垢

---

因为油脂的有用成分消失得很快，所以必须定期更换油脂。ReFresh 符号提醒您何时更换油脂（见使用产品一章中的 ReFresh 指示一节）。

- 如果您用电炸锅炸制富含蛋白质的食物(如鱼或肉)，则需经常更换油或油脂。
- 切勿使用相同的油或油脂超过 6 个月，请遵守包装上的说明。
- 切勿在已用过的油或油脂里加入新的油或油脂。
- 切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
- 如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

### 废油或废油脂的处理

---

将使用过的油或液体油脂倒入原来的（可重新密封）塑料瓶中。可以让用过的油脂在煎锅中凝结（取出炸篮），然后用刮铲将其铲出电炸锅并包入报纸中。如果可行，可以将瓶子或报纸放入不可堆肥的垃圾箱中（不是可堆肥的垃圾箱），或按照所在国的相关规定处理。

### 存放

---

- 1** 将所有部件装回电炸锅内，并盖好盖子。
- 将盖子盖回产品上时，请确保已将支架向后移动，以便正确将盖子插入铰链中。
- 2** 卷起电线并将其放回存储格中 (图 27)。
  - 3** 用双手握住电炸锅底部的手柄，将电炸锅提起 (图 28)。
  - 4** 如果电炸锅中有固体油脂，则应让其在锅中固化，然后连同固化的油脂一起存放（见准备使用一章）。

## 炸制方法提示

有关油炸时间和温度设置，请参阅本使用说明末尾的表格。

### 自制炸薯条

按照下面的方法您可炸出美味松脆的炸薯条：

选用坚实的马铃薯，切成细条。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。

油炸薯条两次：第一次在 160°C 温度下炸 4-6 分钟，第二次在 175°C 下炸 5-8 分钟。

第二次炸制之前，将自制薯条放入碗中摇动。

如果要炸大量的薯条，请缓慢将炸篮放入电炸锅中，以防油脂

溢出。

### 冷冻食物

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炸一次即可。

从冰箱取出的食物 (-16 到 -18°C) 放入油或油脂中会导致炸油大大冷却。由于并不立刻油炸食物，所以可能会吸收太多的油或油脂。请采取下列步骤以避免发生这种情况：

油炸前尽可能在室温下解冻冷冻食品：

仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变得干燥。

一次不要炸太多食物（有关准备时间和油炸温度，请参阅相关表格）。

选择本使用说明的相关表格中提到的油炸温度，或食物包装上的温度。如果没有任何说明，请选择温度 190°C。

轻轻将食物放入油或油脂中，因为冷冻食品可能会使高温的油或油脂产生大量泡沫。

## 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。

## 故障排除

如果您的电闸炸锅工作不正常，或油炸质量不满意，应查询下列表格。如果仍不能解决问题，则应联系本地的飞利浦零售商或飞利浦服务热线。您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码。

问题	可能的原因	解决办法
炸出的食物不是金黄色和/或不松脆。	油或油脂脏了。	更换油或油脂。记住换油之后，将 ReFresh 复位。见使用产品一章中的 ReFresh 说明一节。
	炸篮里的食物太多。	一次油炸的食物不要超过本使用说明中提及的推荐数量。
		过热安全断电装置已经将产品断电。待油或油脂冷却后，小心地按下油炸锅前面的复位按钮（见安全一章）。
电炸锅发出一股很浓的异味。	灵敏空气控制系统运转异常。	风扇停止转动。请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系。
	使用的油或油脂不适合油炸食物。	请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
煎锅中溢出大量蒸汽。	锅盖没有盖好。	查看锅盖是否盖好。
	灵敏空气控制系统运转异常。	风扇停止转动。请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系。
	盖子内侧的密封圈变脏或已磨损。	如果密封圈变脏，可在温热肥皂水中或在洗碗机中清洗盖子。如密封圈陈旧了，应与飞利浦经销商或飞利浦服务中心或代表联系，让其为您更换密封圈。
储水器漏水。	储水器中水太多。	使用后，必须将集水盒的水倒空。如果炸的数量很大，则应在每炸 1.6 千克的冷冻薯条或当到达最高水位时，将集水盒倒空一次。
	没有正确插入储水器。	检查储水器是否正确插入（可听到咔嗒一声）。
无法使用预清洁功能。	打开产品后 30 秒内没有按住预清洁按钮，导致系统自动复位。	用开/关按钮重新打开产品。在 30 秒内激活预清洁功能。
炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物，并按照本使用说明书上的说明炸制食物。
	炸篮里食物太多。	一次油炸食品不要超过本使用说明相关表格中的推荐数量。
炸制过程中油或油脂起泡沫剧烈。	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物。
	使用的油或油脂不适合用于油炸食物。	切勿将不同种类的油或油脂混合使用。使用含消泡剂的油或液体油脂。
不能启动电炸锅。	内锅没有正确放入煎锅中。	将内锅在产品中轻轻地前后移动，以便确保内锅放在正确位置。
	过热断电装置将产品自动断电。	让油或油脂冷却。小心地按下油炸锅前面的复位按钮（见安全一章）。
		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。
油炸锅的扑通声比平时大（油炸锅温和的扑通声是正常的）。	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物。

炸制时间与温度设定

如果要油炸的食品包装上的说明与使用说明相关表格中的内容不符，请遵守前者。

请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品），因为这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫

新鲜或冷冻食品

温度	食品种类	推荐的最佳数量	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*) 第一遍炸制	500 克	800 克	4-6
	鲜鱼	450 克		5-7
170°C	鸡（鸡腿）	3-5 块		12-15
	蔬菜煎饼（即花椰菜）	8-10 个		2-3
175°C	自制炸薯条*) 第二遍炸制	500 克	800 克	5-8
	炸薄薯片	600 克		3-4
180°C	中式春卷	2-3 条		4-6
	炸鸡块	8-10 个	1000 克	3-4
	小点心	8-10 个	1000 克	3-4
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8-10 个		3-4
	蘸面糊炸的鱼块	8-10 个		3-4
	虾	8-10 个		2-4
	苹果煎饼	5 个		3-4
	肉/鱼丸子	5 个		4-5
190°C	茄子（切片）	600 克		3-4

冷冻食品

温度	食品种类	推荐的最佳数量	最大数量	油炸时间（分钟）
170°C	鸡（鸡腿）	3-4 个		18-25
	小薯泥煎饼	4 个		3-4
175°C	冷冻炸薯条	500 克	800 克	7-8/9-10
180°C	中式春卷	2-3 条		6-10
	炸鸡块	8 块	1000 克	4-5
	小点心	6 个	1000 克	4-5
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8 块		4-5
	蘸面糊炸的鱼块	8 块		4-5
	虾	8 块		2-5
	肉/鱼丸子	4 个		4-6

## 重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- 在連接油炸鍋的電源之前，請檢查油炸鍋機體所標示的電壓與本地電源電壓是否相同。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 若電源線損壞了，則必須由Philips授權服務中心或由同等的合格人員來進行更換以避免發生危險。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權服務中心進行檢查或修護。不要嘗試自行修理，否則可能會受損及您的保固權益。
- 在首次使用油炸鍋前，請徹底清洗油炸鍋的各個組件（請參閱'清潔'單元）。要將油脂倒入油炸鍋之前，請確定所有組件都已完全乾燥。
- 絕對不要在水龍頭下浸泡或沖洗油炸槽，油炸槽內有電器零件和加熱要件。
- 使用後請務必拔除電源插頭。油炸鍋尚未充分冷卻之前，請不要移動它。
- 在加入食油或油脂前，不要開啓本產品。確認油炸鍋內的油永遠保持在內鍋內側的兩個刻度之間。
- 在您掀開鍋蓋時，請小心高溫蒸汽。
- 使用時，不要讓兒童碰觸到本電器裝置。電器裝置立在桌上或流理臺時，不要讓主電源線垂吊在桌邊或流理臺側邊。
- 本電器裝置僅適合家用。如果不當使用本電器裝置或做（半-）專業用途，或未依照說明使用，保固將無效且飛利浦將不會負任何造成損壞的責任。
- 本產品在操作時，油炸鍋的玻璃蓋會變得非常燙。
- 只能使用適合油炸的食用油或液體油脂。只能根據'準備使用'章節中的'食用油與油脂'一節中所指示來使用固態油脂。
- 將食物油炸到呈現金黃色（而不要油炸到呈現黑色或深咖啡色）並取出焦黑的殘屑！不要以高於175°C 的溫度油炸含澱粉的食物，尤其是馬鈴薯及穀類製品（以減少丙烯胺（acrylamide）的產生）。

## 安全

### 熱安全斷電

本電器裝置配有熱安全斷電，如果過熱會關閉。

這可能會發生於炸鍋內油或脂肪不足、或塊狀固態脂肪在炸鍋裡融化，使得加熱要件無法散熱。

當油炸鍋的電源被高溫安全斷電功能關閉時，請採取下列措施：

- 1 將烘焙機的插頭拔出。
- 2 讓食用油或油脂冷卻下來。
- 3 用一支細螺絲起子或拉直的迴紋針小心壓下油炸鍋前方顯示器右上角上方的重置鈕（圖 1）。

現在，油炸鍋已經再次就緒可供使用。

- ▶ 如果油炸鍋在您重置後仍沒有作用，請將它送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心檢修。

### 準備使用

- 1 將電器裝置放在水平、平坦、穩固且兒童接觸不到的表面上。

如果您要將炸鍋放在炊具上方，確認炊具的響鈴已關閉。



**2** 自電源線儲存隔間將整條電源線取出（圖 3）。

**3** 在乾燥的油炸鍋內倒入食用油、液體油脂或融化的固態油脂到內鍋內側的最高油位記號（關於如何使用固態油脂的說明，請參閱 中的「食用油與油脂」一節）（圖 4）。

	油/液態脂肪	固態脂肪
分鐘	2.2 公升	1900 公克
最大	2.5 公升	2200 公克

## 食油和油脂

### 不要混合不同種類的油或脂肪！

我們建議您使用炸油或液態炸油脂肪，最好是蔬菜油或含不飽和脂肪（例如亞麻油酸）的脂肪。

只使用適合大量油炸且含抗泡沫劑的油或脂肪種類。您可以在油或脂肪的包裝或標籤上找到此資訊。

可以使用固態炸油脂肪，但要避免脂肪濺，以及加熱要件過熱：

**1** 如果您想要使用新的脂塊，請在一般的鍋中以小火慢慢加熱融化。

**2** 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。

**3** 將重新凝固的油脂於室溫下留在鍋內。

**4** 如果油脂溫度極低，在融化時它會開始噴濺。用叉子在油脂上戳幾個孔可以防止融化的油脂噴濺（圖 2）。

在油脂上戳孔時，請小心不要損壞內鍋的塗層。

## 使用本產品

### 油炸

**1** 將插頭插入牆壁插座。

確認電源線沒有接觸到產品的熱零件。

**2** 按 ON/OFF 開關來開啓油炸鍋的電源（圖 5）。

ON/OFF 開關上的指示燈會接著會點亮同時您會聽見一個聲音訊號。

本電器裝置配有電子溫度控制。設定的溫度會顯示在電器裝置的螢幕上。

**3** 按溫度按鈕一下或多下來設定您所需的溫度（150–190°C）。所選定的溫度會顯示在顯示器上（圖 6）。

- 如果不設定溫度，油或脂肪會被加熱到 150°C。
- 有關選擇溫度的資訊，請查看要油炸食物的包裝或本使用說明內的相關表格。
- 食油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。
- 炸鍋加熱時，您會看到螢幕上的溫度計符號不斷地填滿和變空。當整個溫度計符號（包括最上部的區段）已經變黑，表示油或脂肪已經達到設定的溫度。您會聽到一個聲音訊號，這表示炸鍋可以開始第一次油炸。
- 如果您想要連續炸好幾次，等到溫度計符號再次完全變黑之後，再進行下一次的油炸。如此，您將「不會」聽到聲音訊號。

**4** 在加熱油或脂肪時，油炸籃可以保留在炸鍋中。

**4** 提起握把，將油炸籃升起至最高的位置（圖 7）。

**5** 拉起蓋閂以打開鍋蓋。鍋蓋會自動打開（圖 8）。

**6** 自炸鍋拿出油炸籃，將要油炸的食物放在油炸籃中（圖 9）。

為獲得最佳的油炸效果，建議您不要超過下表所示的最大油炸食物量。超過建議的量將會降低主動空氣控制系統的效能並可能造成一些水份滴落到油炸鍋內。

HD6180 型	自製薯條	冷凍薯條
最大量	800 公克	800 公克
最佳油炸品的建議量	500 公克	500 公克

不要使用此產品油炸亞洲米製糕點（或類似的食物），如此可能會導致嚴重的濺濺或劇烈的食油或油脂泡沫。

**7** 小心將油炸籃放入油炸鍋中，但不用降低至食油或油脂中。

**8** 關上鍋蓋（圖 10）。

請確實關閉鍋蓋有以避免高溫蒸氣在油炸時逸出，並確保主動空氣控制™ 系統發揮最佳功能。

**9** 設定需要的油炸時間（請參閱「計時器」）。您也可以使用炸鍋而不設定計時器。

**10** 按下油炸籃握把的釋放按鈕，小心將油炸籃降低至最低的位置（圖 11）。

遵守要油炸食物包裝上說明的準備時間、或本使用說明內相關表格提及的準備時間。

### 活動空氣控制™

**1** 本電器裝置配有活動空氣控制™，依據凝結原理製成的密閉系統可 100 % 降低油煙味（圖 12）。

- 本系統不斷地將油炸過程中產生的水汽凝結成水滴。凝結後的水滴集中於炸鍋油炸槽底部的貯水槽。
- 凝結的貯水槽容量 750 毫升，可以貯存油炸 1.6 公斤冷凍薯條的所產生凝結的水汽。
- 貯水槽前端的水量刻度會告訴您貯水槽中已集結多少水量，以及其最大的容量。

一旦以 on/off 開關閉啓炸鍋，活動空氣控制™ 系統會開始運作，後部的風扇會開始運轉，以冷卻並凝結炸鍋內產生的油炸蒸汽。

**2** 透過藍色的 System Active 指示燈可確認活動空氣控制系統正在運作（圖 13）。

### 計時器

本電器裝置在螢幕上配有電子計時器。

計時器會顯示油炸時間結束，但「不會」關閉炸鍋。

**1** 按下計時器按鈕，以分鐘為單位設定油炸時間。設定的時間會在顯示於螢幕上（圖 14）。

**2** 按住按鈕不放可快速增加時間。一旦達到所需的油炸時間，放開按鈕。

- 最長時間為 99 分鐘。
- 設定好油炸時間幾秒鐘後，計時器會開始計時。
- 計時器會開始倒數計時，剩下的時間會在螢幕上閃爍。最後一分鐘會以秒顯示。

- 如果預設的時間不正確，您可以在計時器開始倒數時（也就是時間開始閃爍時），按住計時器按鈕 2 秒鐘，以便將不正確的時間清除；按住按鈕不放直到螢幕上顯示「00」。現在，您可以設定正確的油炸時間了。
- 當預設時間到時，您會聽到聲音訊號。10 秒鐘後聲音訊號會重複。按下計時器按鈕可以停止聲音訊號。

## ReFresh 指示

爲了擁有更好、更美味、更健康的油炸效果，本產品配備有更換新油指示功能，它會建議您何時該更換食用油或油脂。在經過 6 小時的油炸後，更換新油的符號會出現在顯示器上並且會開始閃爍以便提醒您更換油脂（請參閱「清潔」章中的「更換油脂」一節）。

- 1 更換油或脂肪後，按下「ReFresh」按鈕至少 2 秒鐘以重設油炸時間計時（圖 15）。

「換油」指示功能不會影響油炸處理，也就是說，不更換油或脂肪，您還是可以繼續油炸。

## 油炸之後

- 1 提起握把將油炸籃升到最高的位置，也就是瀝油的位置（圖 7）。
- 2 拉起蓋閂以打開鍋蓋。鍋蓋會自動打開（圖 8）。
- 3 小心自炸鍋中拿出油炸籃。如有需要，在炸鍋上晃動油炸籃以去除多餘的油或脂肪（圖 18）。  
將油炸的食物放在碗中，或有吸油紙的濾器，如廚房紙巾。
- 4 利用 on/off 開關關閉炸鍋。on/off 開關上的指示燈會熄滅。使用本電器裝置後，請拔掉插頭（圖 17）。

油或脂肪尚未完全冷卻時，請不要移動炸鍋。

油炸之後，一定要倒掉貯水槽的水。

貯水槽和其中的水可能是熱的！等貯水槽冷卻再從炸鍋內取出。

- 5 將水倒入洗碗槽中（圖 18）。

- 貯水槽的蓋子是可拆除的。用洗碗機或在熱水中加入少許清潔劑清潔貯水槽和蓋子。

如果您不常使用炸鍋，我們建議您倒出油或液態脂肪，儲存在密封完好的罐子中，最好是放在冰箱或冷的地方。使用細篩過濾食物殘渣，將油或脂肪倒入罐子。先拿出油炸籃，再從內鍋倒出油或脂肪。

## 清理

等到食油或油脂完全冷卻。

不要使用腐蝕性或研磨性（液態）清潔劑或物質來清理炸鍋，如清潔蘇打、擦洗液或粉末、或擦洗墊。

- 1 要取下外蓋，請按下樞紐上的鬆脫鈕將外蓋解鎖後，接著將外蓋拉出（圖 19）。在將鍋蓋裝回油炸鍋時，請確實將它插入鉸鏈中。

- 2 自炸鍋拿出油炸籃（圖 20）。
- 3 自電器裝置中提起內鍋，倒出油或脂肪（圖 21）。

### PreClean 功能

---

本電器裝置有 PreClean 功能，提供您以熱水浸泡內鍋，以便輕鬆清理。

- 1 在內鍋注入冷水達四分之三容量處，加入少許清潔劑（圖22）。
- 2 按ON/OFF開關來開啓油炸鍋的電源。在30秒鐘之內按下預潔至少2秒鐘來啓動預潔功能（圖 23）。
- 3 水會被加熱到80°C約30分鐘來浸透內鍋。這可讓您更容易清洗內鍋（圖 24）。
- 3 在經過30 分鐘後，您會聽見一個聲音訊號代表加熱元件已經被關閉。您現在可以將內鍋提出油炸鍋外，將它清空並以熱水及一些洗潔精來清洗它。

### 可使用洗碗機清洗的零件

---

除油炸槽有電子零件和加熱要件外，所有的零件皆可使用洗碗機或以熱水加少許清潔劑清洗。

- 以濕布（加上少許清潔劑）和/或廚房紙巾清理油炸槽。
- 清理後徹底乾燥所有零件（圖 25）。

### 清理玻璃蓋

---

- 本電器裝置配有加上永久密封環的玻璃蓋。若要發揮最佳功能，不應拿掉密封環（圖 26）。
- 每次使用本電器裝置後，以洗碗機或熱水加少許清潔劑清理玻璃蓋。

### 更換油或脂肪

---

由於油脂的有效特性會快速變化，因此應定期更換所使用的油脂。更換新油符號會提醒您何時應該更換油脂（請參閱'使用油炸鍋'章中的'換新油指示'一節）。

- 如果您使用油炸鍋來準備富含蛋白質的食物（如肉或魚），您應該更經常更換食油或油脂。
- 不要使用同樣的油或脂肪長達 6 個月以上，請遵循包裝的說明。
- 不要將新鮮的食油或油脂加入已使用過的食油或油脂中。
- 切勿將不同種類的食油和油脂混合使用！
- 食油或油脂在加熱時開始產生泡沫、有強烈的氣味、或顏色變暗和/或濃稠時，請更換食油或油脂。

### 丟棄已使用過的食油或油脂

---

將已使用過的油或脂肪倒回原來的（可再密封的）塑膠瓶。您可以將已使用過的脂肪放在炸鍋（不放入油炸籃）中凝固，之後利用抹刀挖出來，以報紙包裹後丟棄。如果可以的話，您可以將瓶子或報紙放在非可堆肥化廢棄物垃圾桶中（不要放在可堆肥化廢棄物垃圾桶）或依貴國規定丟棄。

## 貯藏

**1** 將所有的零件放到/入油炸鍋中並關上鍋蓋。

鍋蓋裝回電器裝置時，確認固定架已向後移動，您才能妥當地將鍋蓋裝入樞紐裝置中。

**2** 捲起電源線並向後推回電源線儲存隔間中（圖29）。

**3** 握住握把抬起油炸鍋（圖30）。

**4** 如果電子油炸鍋內裝的是固態油脂，請讓油脂在鍋內凝固並將油脂留在鍋內來收存電子油炸鍋（請參閱‘準備使用’一章）。

## 油炸秘訣

關於準備時間和溫度設定，請參閱本使用說明結尾處的表格。

### 自製薯條

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

使用結實的馬鈴薯，切成條狀。用冷水洗過。如此可防止油炸時黏在一起。

徹底乾燥這些薯條。

將薯條油炸兩次：第一次以 $160^{\circ}\text{C}$  的溫度油炸約4-6 分鐘，第二次以 $175^{\circ}\text{C}$  的溫度油炸約5-8 分鐘。

在開始第二輪油炸前，將薯條放在碗中搖晃。

如果您油炸大量的薯條，將油炸籃慢慢降低放入炸鍋，以防止溢出。

### 冷凍食物

冷凍的薯條已預先煮過，因此您只要依據包裝上的說明油炸一次即可。

從冷凍庫取出的食物（ $-16$  到  $-18^{\circ}\text{C}$ ）浸入炸鍋後會使油或脂肪冷卻。因為食物沒有立刻油爆，可能會吸收太多油或脂肪。採取以下的方式來避免：

在油炸前，讓冷凍食物在室溫解凍。

盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。

不要一次油炸很多（參考準備時間和炸溫度的表格相關的表格）。

選擇本使用說明中相關表格所列的油炸溫度或要油炸食物的包裝說明。如果沒有說明，選擇溫度 $190^{\circ}\text{C}$ 。

將食物小心放入食油或油脂中，因為冷凍食物會導致食油或油脂劇烈產生泡沫。

## 保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦位於[www.philips.com](http://www.philips.com) 的網站，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。

## 疑難排解

如果您的油炸鍋沒有正確作用或者如果油炸品質不理想，請查閱下表。如果您無法透過這個故障排除參考指南來解決問題，請參閱‘保固與服務’章節。

問題	可能原因	解決方案
油炸的食物沒有金黃的顏色和/或不脆。	油或脂肪不再乾淨。	更換油脂。請記得在更換後重置更換新油按鈕。請參閱'使用油炸鍋'章節中的'更換新油指示'一節。
	油炸籃中有太多食物。	一次不要油炸超過本使用說明中關表格所建議的量。
		油炸鍋已經被高溫安全斷電功能關閉。請讓油脂冷卻下來並小心壓下油炸鍋前方的重置鈕(請參閱'安全'章節)。
油炸鍋產生很濃的怪味。	活動空氣控制系統沒有正常運作。	風扇沒有運轉。請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	使用的油或脂肪種類不適合大量油炸食物。	使用品質好的炸油或液態炸油脂。不要混合不同種類的油或脂肪。
炸鍋逸出大量蒸汽。	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
	活動空氣控制系統沒有正常運作。	風扇沒有運轉。請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	鍋蓋內側的密封環變髒或損壞。	如果密封環變髒，以熱肥皂水或洗碗機清洗。如果鍋蓋損壞，請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心，更換密封環。
貯水槽漏水。	貯水槽的水量過多。	在您使用油炸鍋之後，請務必清空水份收集盒。如果您油炸大量食物，請在油炸1.6 kg的冷凍薯條後或達到最大水位時清空水份收集盒。
	貯水槽沒有正確裝入。	檢查貯水槽是否已經正確裝入（您會聽到喀一聲）。
PreClean 功能無法啟動。	從按下 PreClean 按鈕到電器裝置啟動之間若超過 30 秒鐘，系統會自動重設。	利用 on/off 開關再次開啓電器裝置。在 30 秒鐘之內啟動 PreClean 功能。
油炸時，食油或油脂噴濺到油炸鍋邊緣。	油炸鍋內有太多食油或油脂。	確認油炸鍋內的食油或油脂沒有超過最大容量。
	食物含太多水分。	開始油炸食物之前先徹底乾燥食物，依照本使用說明油炸食物。
	油炸籃中有太多食物。	一次不要油炸超過本使用說明中相關表格所建議的量。
油炸時，食油或油脂劇烈產生泡沫。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
	使用的油或脂肪種類不適合大量油炸。	不要混合不同種類的油或脂肪，使用含抗泡沫劑的油或液態脂肪。
炸鍋沒有運作。	內鍋沒有正確安裝在炸鍋中。	將產品的內鍋稍微來回移動以確定它已經安裝在正確位置。
	油炸鍋已經被高溫安全斷電功能關閉。	讓食用油或油脂冷卻下來。小心壓下油炸鍋前方的重置鈕(請參閱'安全'一章)。
		請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
油炸鍋產生比平常更大聲的嗶嗶聲(油炸鍋產生細微的嗶嗶聲是正常現象)。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。

## 準備時間和溫度設定

如果要油炸食物包裝上的說明和相關表格上的說明不同，永遠遵循包裝上的說明。

不要使用此產品油炸亞洲米製糕點（或類似的食物），如此可能會導致嚴重的潑濺或劇烈的食油或油脂泡沫。

## 新鮮或解凍食物

溫度	食物種類	最佳油炸品的建議量	最大量	油炸時間（分鐘）
150°C	香菇	6-8 塊		2-3
160°C	自製薯條*）第一輪油炸	500 公克	800 公克	4-6
	鮮魚	450 公克		5-7
170°C	雞（腿）	3-5 塊		12-15
	蔬菜炸餅（如花椰菜）	8-10 塊		2-3
175°C	自製薯條*）第二輪油炸	500 公克	800 公克	5-8
	脆片（很薄的薯片）	600 公克		3-4
180°C	春捲	2-3塊		4-6
	雞塊	8-10 塊	1000 公克	3-4
	小點心	8-10 塊	1000 公克	3-4
	炸墨魚圈	8-10 塊		3-4
	炸魚（塊）	8-10 塊		3-4
	炸斑節蝦	8-10 塊		2-4
	蘋果派	5 塊		3-4
	炸肉/魚丸	5 塊		4-5
190°C	茄子（薄片）	600 公克		3-4

## 冷凍食品

溫度	食物種類	最佳油炸品的建議量	最大量	油炸時間（分鐘）
170°C	雞（腿）	3-4 塊		18-25
	小馬鈴薯餅	4 塊		3-4
175°C	冷凍薯條	500 公克	800 公克	7-8/9-10
180°C	春捲	2-3塊		6-10
	雞塊	8 塊	1000 公克	4-5
	小點心	6 塊	1000 公克	4-5
	炸墨魚圈	8 塊		4-5
	炸魚（塊）	8 塊		4-5
	炸斑節蝦	8 塊		2-5
	炸肉/魚丸	4 塊		4-6

## 주의사항

본 제품을 사용하기 전, 그림을 참조하여 사용설명서를 자세히 읽어 주십시오.

- ▶ 전원을 연결하시기 전에 제품에 표시된 전압과 해당 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 벽콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 전원 코드가 손상되었을 경우, 위험 방지를 위해 반드시 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에서 교체하시기 바랍니다.
- ▶ 제품의 검사나 수리가 필요한 경우 반드시 지정된 필립스 서비스센터로 문의하십시오. 자신이 직접 수리하지 마십시오. 이런 경우, 품질보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 튀김기를 처음 사용하기 전에 제품의 모든 부속품을 세척하십시오('세척'란 참조). 그리고 튀김기에 기름이나 패트를 넣기 전 모든 부속품이 건조되었는지 확인하십시오.
- ▶ 전기 부품과 가열 엘리먼트가 있는 본체는 절대로 물 속에 담그거나 수돗물로 세척하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 전원플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식기 전에는 움직이지 마십시오.
- ▶ 기름이나 패트를 넣기 전에 제품의 전원을 켜지 마십시오. 반드시 튀김용기의 안쪽에 표시된 최고치(Max)와 최저치(Min) 사이에 오도록 기름이나 패트를 넣으십시오.
- ▶ 제품의 뚜껑을 열 때 뜨거운 수증기가 나오므로 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 본 제품을 부적합하거나 상업 목적으로 사용할 경우 또는 사용설명서의 지침에 맞지 않게 사용할 경우에는 제품에 대한 보증이 무효가 되며 필립스는 이로 인한 어떤 손해도 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 제품 사용중에 유리 뚜껑이 뜨거워질 것입니다.
- ▶ 튀김에 적합한 기름 또는 액상 패트만 사용하십시오. 고형 패트를 사용하고자할 경우에는 '사용 준비'란의 '기름과 패트'란을 참조하십시오.
- ▶ 음식이 겹게 그을지 않고 노릇노릇해질때까지만 튀기고 튀김을 만든 후에는 탄 튀김 찌꺼기를 걸러 제거하십시오. 감자 또는 씨리얼과 같이 굳은 음식을 175°C 이상의 고온에서 튀기지 마십시오. (아크릴아미드 발생을 최소화합니다.)

## 안전

## 자동 전원차단 장치

본 제품에는 과열되었을 경우 자동으로 제품의 전원을 차단하는 자동 전원차단 장치가 장착되어 있습니다.

이 자동 전원차단 장치는 튀김기에 기름 혹은 패트가 충분하지 않거나 고체형 튀김용 패트가 튀김기에서 완전히 녹았을 경우에 발생할 수 있는 가열장치의 과열현상을 방지해 줍니다.

자동 전원차단 장치가 작동하여 튀김기의 전원을 차단했을 경우 다음의 조치를 취하시기 바랍니다.

- 1 제품의 전원코드를 뽑으십시오.
- 2 기름 또는 패트를 충분히 식히십시오.
- 3 튀김기 전면에 있는 리셋버튼(LCD디스플레이 오른쪽 상단에 위치)을 작은 스크류 드라이버나 클립으로 눌러주십시오 (그림1).

튀김기는 이제 다시 작동이 가능합니다.



- ▶ 만약 리셋버튼을 누른 후에도 튀김기가 작동하지 않는다면, 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에 문의하십시오.

## 사용 준비

- 1** 아이들의 손이 닿지 않는 평평하고, 고르며, 흔들리지 않는 면 위에 튀김기를 올려 놓으십시오.

쿠커 상단에 튀김기를 올려 놓고 싶을 때는 쿠커의 링을 확실히 끼십시오.

- 2** 전원 코드 보관함에서 전원 코드를 완전히 풀어 내십시오 (그림3).

- 3** 기름, 액상 패트 또는 녹인 고형 패트를 묻기 없는 튀김용기 내부에 표시된 최고치 (Max.)까지 넣으십시오. (고형 패트 사용 방법은 '기름 및 패트'란을 참조) (그림 4).

	기름/식용유	고형 패트
최소량	2.2 리터	1900 g
최대량	2.5 리터	2200 g

## 기름 및 패트

절대로 서로 다른 종류의 기름을 섞지 마십시오!

튀김용 기름이나 튀김용 식용유, 특히 불포화 지방이 많은 식물성 기름이나 식용유를 사용하는 것이 좋습니다(예: 옥수수 기름).

튀김에 적합하고 소포제가 함유된 종류의 기름 또는 식용유만을 사용하십시오. 기름 또는 식용유의 포장 또는 라벨을 보면 확인할 수 있습니다.

고형 튀김용 지방을 사용할 수도 있지만, 이 경우에는 기름이 튀거나 가열 엘리먼트가 과열되는 것을 방지하기 위한 별도의 예방 주의사항이 필수적입니다.

- 1** 새로운 고형 패트를 사용하고 싶으면 일반 팬에서 약한 불로 기름 덩어리를 천천히 녹혀 주십시오.
- 2** 녹은 패트를 조심스럽게 튀김기에 부으십시오.
- 3** 상온에서 다시 고체화된 패트를 담은 튀김기를 보관하십시오.
- 4** 패트가 너무 차가운 상태에서 녹이면 주변으로 많이 될 수 있습니다. 이런 경우를 방지하기 위해 다시 고체화된 패트에 포크로 구멍을 내십시오 (그림2).

포크로 내부 용기의 코팅을 손상하지 않도록 주의하십시오.

## 제품 사용

### 튀기기

- 1** 전원 플러그를 벽 콘센트에 끼우십시오.

전원코드가 제품의 뜨거운 부품에 닿지 않도록 주의하십시오.

- 2** 전원스위치를 이용해 튀김기를 작동하십시오.

이런 경우, 전원스위치의 전원표시등이 켜지고 1차례 신호음이 들릴것입니다. (그림5)

이 튀김기에는 전자식 자동 온도조절기가 장착되어 있습니다. 튀김기의 디스플레이에 설정 온도가 표시됩니다.

- 3** 온도 조절기를 1차례 또는 여러 차례 눌러 원하는 온도를 설정하십시오 (150~190°C). 설정된 온도는 정면 표시창에 나타납니다. (그림6)
- 온도를 설정하지 않을 경우, 기름 또는 식용유는 150°C까지 가열됩니다.
  - 온도 선택 정보는 튀김용 식품의 포장지 또는 본 사용설명서의 관련 표를 찾아 보십시오.
  - 기름 또는 패트는 10~15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.
  - 튀김기가 가열되는 동안, 디스플레이의 온도계 기호는 쉬지 않고 채워졌다 비워졌다 합니다. 온도계 기호가 상단까지 완전히 채워지고 검정색으로 바뀌면 기름이나 식용유가 설정한 온도에 도달한 것입니다. 이 때, 신호음이 울려서 1회 분량을 튀길 준비가 되었다는 표시를 해줍니다.
  - 많은 분량을 여러 번에 나누어 연속해서 튀겨야 할 경우에는, 다음 분량을 튀기기 전에 온도계 기호가 다시 완전히 검정색이 될 때까지 기다리십시오. 이 때는 신호음이 울리지 않습니다.

**4** 기름이나 식용유가 가열되는 동안에는 튀김기에 바구니를 넣어 두어도 됩니다.

**4** 손잡이를 끝까지 올리고 바구니를 들어 올리십시오 (그림7).

**5** 뚜껑 해제 레버를 당겨서 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다 (그림8).

**6** 튀김기에서 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오 (그림9). 최상의 튀김 요리를 맛보기 위해서는 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않는 것이 좋습니다. 분량을 초과할 경우, Active Air Control의 효과가 줄어 튀김기 밑에 수증기로 인한 물방울이 고일 수 있습니다.

모델 번호 HD6180	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	800 g	800 g
권장량	500 g	500 g

가래떡, 인절미 (또는 이와 유사한 떡종류)은 튀김중에 기름이 세게 튀거나 기름이나 패트에 심한 거품이 발생할 수 있으므로 본 튀김기로 튀기지 마십시오.

**7** 바구니가 너무 내려가서 기름이나 패트에 잠기지 않도록 주의하여 튀김기에 바구니를 끼우십시오.

**8** 뚜껑을 닫으십시오 (그림10).

튀김 도중에 발생하는 뜨거운 수증기가 분출되지 않고, Active Air Control™ 기능이 제대로 작동할 수 있도록 뚜껑을 올바르게 닫아 주십시오.

**9** 필요한 튀김 시간을 설정하십시오(‘타이머’ 참조). 타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

**10** 튀김바구니 손잡이의 해제 버튼을 누르고 조심스럽게 바구니를 가장 아래 위치까지 내리십시오 (그림11).

튀김용 식품의 포장지에 명시된 조리 시간 또는 본 사용설명서의 관련 표에 수록된 조리 시간을 준수하십시오.

## Active Air Control™

- 1** 본 제품에는 응축 원리를 바탕으로 하여 튀김 냄새를 100% 감소시켜 주는 밀폐형 시스템인 Active Air Control™이 장착되어 있습니다 (그림 12).
- 이 시스템은 튀김시에 발생하는 수증기를 연속 프로세스를 통해 응축수로 만듭니다. 이 응축수는 튀김기 본체 하부의 물 탱크로 모이게 됩니다.
  - 응축수 탱크의 용량은 750ml이며, 냉동 상태의 감자 튀김 1.6kg을 튀길 때 발생하는 응축수를 충분히 처리할 수 있는 용량입니다.
  - 탱크 앞쪽의 레벨 표시기를 통해 물 탱크에 이미 수집된 물의 양과 더 수집할 수 있는 최대량을 알 수 있습니다.

일단 전원 스위치로 튀김기를 켜면 Active Air Control™ 시스템이 작동을 시작하고 튀김기 뒤쪽의 팬이 돌아가기 시작하여 튀김시에 튀김기 내부에 생성되는 수증기를 식히고 응축시킵니다.

- ▶ Active Air Control 시스템이 작동하면 파란색의 시스템 작동 표시등이 켜집니다 (그림 13).

## 타이머

본 제품의 디스플레이에는 전자식 타이머가 장착되어 있습니다.

타이머는 튀김 종료시간만 알려주고 튀김기를 끄지는 않습니다.

- 1** 타이머 버튼을 누르면 튀김 시간을 분 단위로 설정할 수 있으며 설정 시간은 디스플레이에 표시됩니다 (그림 14).
- 2** 버튼을 계속 누르고 있으면 분 표시가 빠르게 지나갑니다. 원하는 튀김 시간이 되면 버튼을 놓으십시오.
- 최대 설정 시간은 99분입니다.
  - 튀김 시간을 설정하고 몇 초가 지나면 타이머의 시간이 줄어들기 시작합니다.
  - 타이머의 시간이 줄어들면서 남은 시간이 디스플레이에서 깜박거립니다. 마지막 분은 초로 표시됩니다.
- ▶ 미리 설정한 시간이 맞지 않을 경우, 타이머의 시간이 줄어들기 시작하는 순간(시간 표시가 깜박거리는 순간)에 타이머 버튼을 2초 동안 눌러서 취소할 수 있습니다. 디스플레이에 '00'이 표시될 때까지 버튼을 누르고 있으십시오. 이제 정확한 튀김 시간을 다시 설정할 수 있습니다.
  - ▶ 미리 설정한 튀김 시간이 경과하면 신호음이 울리게 됩니다. 10초가 지나면 신호음이 한 번 더 울립니다. 타이머 버튼을 누르면 신호음을 중단시킬 수 있습니다.

## 리프्रेस시 표시

본 제품은 보다 좋고, 맛있으며 몸에 좋은 튀김을 만들 수 있도록 기름 및 패트 교체 시기를 알려주는 리프्रेस시 기능을 채용하고 있습니다. 사용 6 시간이 지나면 정면 표시창에 리프्रेस시 표시가 깜빡거리며 기름 또는 패트를 교체할 것을 알려줍니다( '기름 및 패트 교체'항 참조).

- 1** 기름이나 식용유를 교환한 다음, 리프्रेस시 버튼을 2초 이상 누르면 튀김 횟수 카운터가 다시 설정됩니다 (그림 15).

리프्रेस시 기능이 튀김 작업 자체를 관리하지는 않으므로 기름이나 식용유를 교환하지 않고도 계속 튀김 조리를 할 수는 있습니다.

## 튀김 후

- 1 손잡이를 올려서 튀김바구니가 가장 높은 위치에 고정시켜서 튀김재료에 묻은 기름이 떨어지도록 하십시오 (그림7).
- 2 뚜껑 해제 레버를 당겨서 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다 (그림8).
- 3 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오. 기름이나 식용유가 음식물에 너무 많이 묻어 있으면, 튀김기 위에서 바구니를 흔들어 털어 내십시오 (그림18). 튀겨진 음식을 주방용 종이 걸레와 같이 기름기를 제거하는 종이 깔린 그릇 또는 여과기에 담으십시오.
- 4 전원 스위치로 튀김기를 끄십시오. 이 때, 전원 스위치의 표시등이 꺼집니다. 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오 (그림17).

튀김기 안의 기름이나 식용유가 충분히 식기 전에는 튀김기를 옮기지 마십시오.

튀김 작업이 끝나면 반드시 물 탱크를 빼내서 물을 비우십시오.

물 탱크와 그 안의 물은 매우 뜨거울 수 있습니다! 튀김기에서 물 탱크를 빼내기 전에 충분히 식히십시오.

- 5 물 탱크의 물을 싱크대에 버리십시오 (그림18).

- 물 탱크의 뚜껑은 탈부착이 가능합니다. 물 탱크와 뚜껑은 식기 세척기 또는 세척액을 풀은 따뜻한 물로 세척할 수 있습니다.

튀김기를 주기적으로 사용하지 않을 경우에는 기름이나 식용유를 빼내서 잘 밀폐되는 병에 넣은 다음 냉장고 또는 다른 시원한 장소에 보관하는 것이 좋습니다. 병에 부을 때는 음식 찌꺼기가 들어가지 않도록 고운 체로 걸러 주십시오. 안쪽 용기를 비우기 전에 튀김 바구니를 빼내십시오.

## 세척

기름 또는 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

부식성 또는 마모성(액체) 세제나 세척용 소다, 광택액, 광택제, 광택용 패드 등으로 튀김기를 닦지 마십시오.

- 1 뚜껑을 열고 경첩 부분의 분리버튼을 누른후, 뚜껑을 들어올려서 본체와 분리하십시오 (그림19). 본체에 다시 끼울 때, 뚜껑이 경첩 부분에 정확하게 끼워졌는지 확인하십시오.
- 2 튀김기에서 튀김 바구니를 빼내십시오 (그림20).
- 3 튀김기에서 안쪽 용기를 빼내고 기름이나 식용유를 비우십시오 (그림21).

## 예비 세척 기능

본 제품에는 보다 쉬운 세척을 위해 안쪽 용기를 따뜻한 물로 불릴 수 있는 예비 세척 기능이 장착되어 있습니다.

- 1 안쪽 용기의 3/4 정도까지 차가운 물을 붓고 세척액을 넣으십시오 (그림22).
- 2 작동버튼을 눌러서 튀김기를 작동시키십시오. 예비세척버튼을 2초이상 눌러서 30초동안 예비세척기능이 작동하도록 하십시오 (그림 23).

- 물은 80°C 로 30분 가량 가열되면서 내부용기를 세척합니다. 이 예비세척으로 내부용기를 세척하기가 더욱 편리해집니다 (그림 24).

**3** 30분이 지나면, 가열 엘리먼트가 더이상 작동하지 않는 것을 알리는 신호음이 1차례 들립니다. 이때 튀김기에서 내부 용기를 꺼내서 물을 버린 후 뜨거운 물과 세척액을 이용하여 세척하십시오.

### 식기 세척기로 세척 가능한 부품

전자 부품과 가열 엘리먼트가 있는 본체를 제외한 모든 부품은 식기 세척기 또는 세척액을 풀은 따뜻한 물로 세척할 수 있습니다.

- 본체는 젖은 천(세척액을 약간 묻힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.
- 세척 후에는 모든 부품을 완전히 건조시키십시오 (그림25).

### 유리 뚜껑의 세척

- 본 제품에는 영구식 실링 링이 부착된 유리 뚜껑이 장착되어 있습니다. 최상의 기능을 유지하기 위해, 이 실링 링은 절대로 분해하지 마십시오 (그림26).
- 유리 뚜껑은 튀김기를 사용했을 때마다 식기 세척기 또는 세척액을 풀은 따뜻한 물로 세척하십시오.

### 기름 또는 식용유 교환

빠르게 기름과 패트는 고유 특성을 잃기 때문에 기름 또는 패트를 정기적으로 교환해야 합니다. 리프레스시 표시가 기름 또는 패트 교환 시기를 알려줍니다('제품 사용'란의 '리프레스시 표시'란 참조).

- 튀김기를 육류나 생선과 같이 단백질이 풍부한 식품을 요리할 경우에는 보다 자주 기름이나 패트를 교환해야 합니다.
- 6개월 이상 된 기름이나 오일은 절대 사용하지 말고, 포장지의 지침을 반드시 준수하십시오.
- 사용한 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 추가로 섞지 마십시오.
- 절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!
- 기름이나 패트가 가열시에 거품이 발생하기 시작하거나, 역한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환해 주십시오.

### 사용한 기름이나 패트의 폐기

사용한 기름이나 식용유를 원래의 플라스틱 병(다시 밀봉할 수 있는)에 부으십시오. 사용한 고형 지방은 바구니를 빼낸 튀김기 안에서 굳힌 다음, 주걱으로 퍼내어 신문지 등으로 싸서 폐기해도 됩니다. 퇴비화 불가 폐기물 통(사용할 경우)에 병이나 신문지를 버리거나 법규에 따라 폐기해야 합니다.

### 보관

**1** 모든 부품을 튀김기에 다시 조립하고 뚜껑을 닫으십시오.

뚜껑을 다시 튀김기에 끼울 때는 고정장치를 뒤로 옮기고 뚜껑을 힌지에 정확히 끼워야만 합니다.

**2** 전원 코드를 감아서 다시 보관함에 넣으십시오 (그림27).

**3** 손잡이를 잡고 튀김기를 이동하십시오 (그림28).

**4** 튀김기에 고형 패트가 있으면, 그 상태에서 패트가 굳어지게 두고 튀김기를 있는 그대로 보관하십시오('사용 준비'란 참조).

## 튀김 요령

튀김 시간 및 온도 설정은 본 사용설명서 뒤쪽의 표를 참조하십시오.

## 집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.  
단단한 감자를 막대 모양으로 잘게 썰십시오. 썰어진 감자를 찬 물로 행구십시오. 그레  
야만 튀길 때 서로 달라 붙지 않습니다.  
감자를 완전히 말리십시오.  
감자 튀김을 2차례 튀기십시오. 처음에는 160°C에서 4~6분 동안, 두 번째는  
175°C에서 5~8분동안 튀기십시오.  
두 번째로 튀기기 전에, 감자 튀김을 그릇에 넣고 흔들어서 주십시오.  
최대량을 튀길 때는 넘치지 않도록 바구니를 튀김기 안으로 천천히 내리십시오.

## 냉동 식품

냉동된 튀김은 이미 조리된 것이므로 포장에 적힌 지침에 따라 튀겨주기만 하면 됩니다.  
냉동(-16 ~ -18°C) 식품은 기름이나 식용유에 담갔을 때 온도를 상당히 떨어뜨리게  
됩니다. 이에 따라, 표면이 적절히 구워지지 않으므로 기름이나 식용유가 너무 많이 음식  
속에 배게 됩니다. 이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.  
냉동 식품은 튀기기 전에 실온에 놓아 두어서 적절히 해동시키십시오.  
튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어서 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을때까  
지 가볍게 두드려 주십시오.  
한 번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오(해당 튀김 시간 및 온도 표 참조).  
본 사용설명서에 수록된 해당 표나 식품 포장지에서 튀김 시간을 확인하십시오. 표시  
가 없을 경우에는 온도를 190°C에 맞추십시오.  
냉동 식품은 뜨거운 기름이나 패트를 심하게 끓어 오르게 할 수 있으므로 기름이나 패  
트에 튀김재료를 아주 조심스럽게 집어 넣으십시오.

## 제품 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지([www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr))를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국  
서비스센터 안내는 제품 보증서를 참고 하십시오. \*(주)필립스 전자: (02)709-1200  
\*고객상담실: (080)600-6600 (수신자 부담)

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의  
제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다.  
앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머  
지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니  
다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으  
로 구분합니다.  
(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산  
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

## 문제해결

만약 튀김기가 제대로 작동하지 않거나 튀김 상태가 좋지 않을 경우에는 아래 표를 참조하십시오. 제품 사용 중 본 문제해결 가이드를 통해 해결할 수 없는 문제가 발생한 경우에는 '제품보증 및 서비스'란을 참조하십시오.

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	기름 또는 패트가 깨끗하지 않습니다.	기름 또는 패트를 교환하십시오. 교환하신 후 리프्रेस 버튼을 눌러 기능을 재설정하십시오. '제품 사용'란의 '리프्रेस 표시'란을 참조하십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다.	본 사용설명서에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.  자동 전원차단 장치로 인해 전원이 꺼진 상태입니다. 기름 또는 패트가 식을 때까지 그대로 두고 튀김기 정면에 있는 리셋 버튼(LCD 디스플레이 오른쪽 상단에 위치)을 눌러주십시오('안전'란 참조).
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	Active Air Control 시스템이 제대로 작동하지 않습니다.	팬이 돌아가지 않습니다. 필립스 판매상 또는 필립스 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
	사용한 기름이나 식용유 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 식용유를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 마십시오.
튀김기에서 수증기가 너무 많이 발생합니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	Active Air Control 시스템이 제대로 작동하지 않습니다.	팬이 돌아가지 않습니다. 필립스 판매상 또는 필립스 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
	뚜껑 안쪽 돌레의 실링 링이 더럽거나 마모되었습니다.	링이 더러우면 세제를 풀은 따뜻한 물이나 식기 세척기로 뚜껑을 세척하십시오. 뚜껑이 마모되었으면 필립스 판매상 또는 필립스 공인 서비스 센터에서 실링 링을 교환하십시오.
물 탱크가 썩니다.	물 탱크에 물이 너무 많습니다.	튀김기를 사용한 후에 반드시 물 탱크를 비우십시오. 많은 양의 재료를 튀기는 경우, 냉동 감자 튀김 1.6 kg의 양을 튀긴 후, 또는 물 탱크가 수용할 수 있는 최대량이 찼을 때 물 탱크를 비우십시오.
	물 탱크가 제대로 끼워지지 않았습니다.	물 탱크가 정확히 끼워졌는지 확인하십시오('따라'하는 소리가 들립니다).
예비 세척 기능이 작동하지 않습니다.	튀김기를 켜고 30초 이내에 예비 세척 버튼을 누르지 않아서 시스템이 자동으로 재설정되었습니다.	전원 스위치로 튀김기를 다시 켜고 30초 이내에 예비 세척 기능을 작동시키십시오.
튀김시에 튀김기 위로 기름이나 패트가 흘러 넘칩니다.	튀김기에 기름이나 패트가 너무 많습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 최고치(Max)를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	본 사용설명서에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.

문제	원인	조치
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용하는 기름이나 식용유의 종류가 튀김에 적합하지 않습니다.	서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 말고 소포제가 함유된 기름이나 식용유를 사용하십시오.
튀김기가 작동하지 않습니다.	안쪽 용기가 튀김기에 정확히 끼워지지 않았습니니다.	안쪽용기를 약간 앞으로 당겨서 정확한 위치에 있는 지 확인하십시오.
	자동 전원차단 장치로 인해 전원이 꺼진 상태입니니다.	기름 또는 패트를 식히십시오. 튀김기 정면에 있는 리셋버튼(LCD 디스플레이 오른쪽 상단에 위치)을 조심히 눌러주십시오('안전'란 참조).
		필립스 전자 서비스센터에 문의하십시오.
평소와 달리 튀는 소리가 크게 납니다(튀는 소리가 낮은 것은 정상입니다)	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.



## 튀김 시간 및 온도 설정

튀김용 식품의 포장지에 적힌 지침이 본 사용설명서의 해당 표의 내용과 다르면 반드시 포장지의 지침에 따르십시오.

가래떡, 인절미 (또는 이와 유사한 떡종류)은 튀김중에 기름이 세게 튀거나 기름이나 패트에 심한 거품이 발생할 수 있으므로 본 튀김기로 튀기지 마십시오.

## 신선하거나 성애가 제거된 식품

온도	식품의 종류	권장량	최대량	튀김 시간(분)
150°C	버섯	6-8 조각		2-3
160°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	500 g	800 g	4-6
	신선한 생선	450 g		5-7
170°C	닭다리	3-5 조각		12-15
	얇게 썬 야채(양배추 등)	8-10 조각		2-3
175°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	500 g	800 g	5-8
	크리프스(아주 얇은 감자 슬라이스)	600 g		3-4
180°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		4-6
	치킨 너겟	8-10 조각	1000 g	3-4
	미니 스낵	8-10 조각	1000 g	3-4
	반죽을 씌운 오징어 링	8-10 조각		3-4
	반죽을 씌운 생선	8-10 조각		3-4
	새우	8-10 조각		2-4
	얇게 썬 사과	5 조각		3-4
	고기/생선 크로켓	5 조각		4-5
190°C	가지(슬라이스)	600 g		3-4

## 냉동 식품

온도	식품의 종류	권장량	최대량	튀김 시간(분)
170°C	닭다리	3-4 조각		18-25
	미니 감자 팬케익	4 조각		3-4
175°C	냉동 감자 튀김	500 g	800 g	7-8/9-10
180°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		6-10
	치킨 너겟	8 조각	1000 g	4-5
	미니 스낵	6 조각	1000 g	4-5
	반죽을 씌운 오징어 링	8 조각		4-5
	반죽을 씌운 생선	8 조각		4-5
	새우	8 조각		2-5
	고기/생선 크로켓	4 조각		4-6

