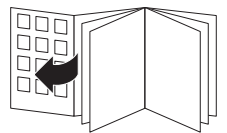


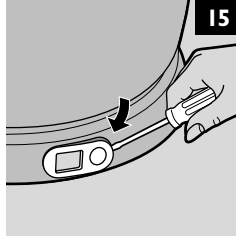
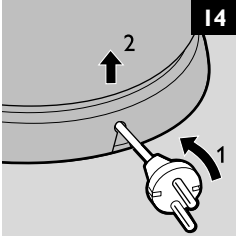
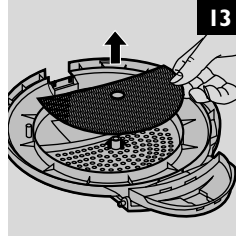
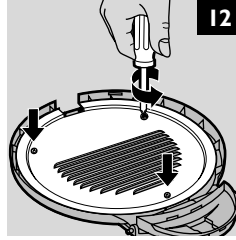
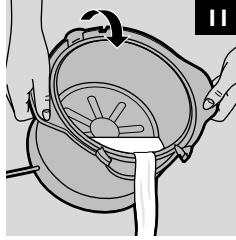
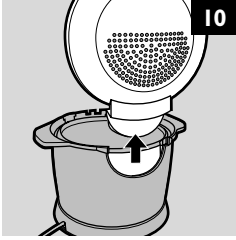
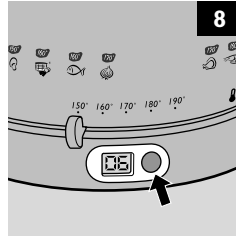
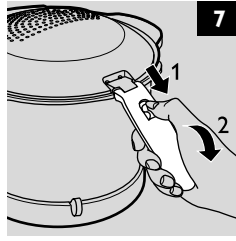
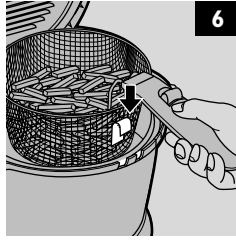
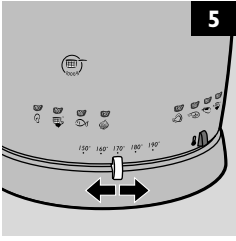
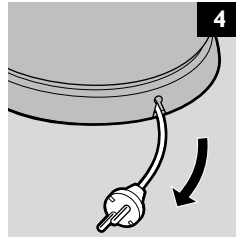
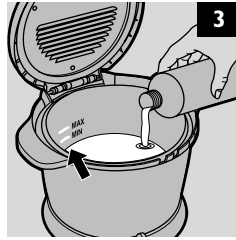
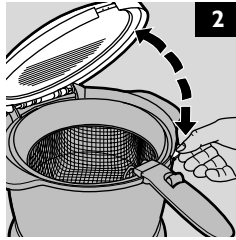
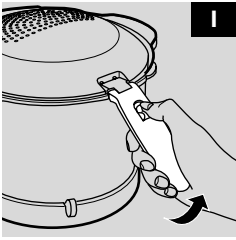
Comfort

HD6113, HD6110



PHILIPS





ENGLISH 6

繁體中文 14

한국어 22

العربية 38

فارسی 45

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.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. 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.
- 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 cut-out

This appliance is equipped with a 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.

- If the fryer doesn't work anymore, let the oil or fat cool down and 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 and are cold.
- 2** Fold out the handle of the basket (fig. 1).
- 3** Open the lid by lightly pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 2).
- 4** Remove the basket from the fryer.
- 5** 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. 3).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1575 g
Max.	2.0 l	1750 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).

It is 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 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 melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this.

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

Using the appliance

Frying

Be careful: hot steam will escape 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. 4).

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).
 - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of 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, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
 - After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*
- 3** Fold out the handle of the basket (fig. 1).
- 4** Open the lid by lightly pressing the release button (fig. 2).
- 5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
 - ▶ *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	800 g
Recommended quantity for best result	600 g	450 g

6 Carefully put the basket in the fryer (fig. 6).

Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.

8 HD61 I3 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

9 Move the release slide of the basket handle towards you and carefully fold the handle against the fryer (fig. 7).

- ▶ For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the tables at the end of these instructions for use.
- ▶ For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.

Timer (HD61 I3 only)

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 (fig. 8).

The set time will become visible on the display.

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.

3 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.

4 When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

1 Fold out the handle of the basket.

2 Open the lid (fig. 9).

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 or put the basket in the draining position by hooking it onto the rim of the inner bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper; e.g. kitchen paper.

4 Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 60 minutes.

- ▶ 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. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.

- ▶ *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the lid. The pour-out system will become visible (fig. 10).
- 2** Remove the basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 11).
- 3** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Never immerse the housing in water.

- 4** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
- 5** Clean the lid and the basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6** Rinse the parts with fresh water afterwards and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

This appliance is equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning, the metal filter should be cleaned regularly.

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

For thorough cleaning:

- 1** Undo the screws on the inside of the lid (fig. 12).
- 2** Remove the filter by pulling it off the inside of the lid. This may require some force! Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again (fig. 13).
- 3** Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

Changing oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below.

If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed. If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.

- ▶ Never use the same oil 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.

10 ENGLISH

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 it in accordance with the regulations in your country.

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility (fig. 14).
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

For an overview of 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:

- 1** 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.*
- 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 frying them for the second time.

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, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- 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 in these instructions for use).
- Select the frying temperature mentioned in the relevant table at the end of 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.

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 will now have a neutral taste again.

Environment

Remove the battery of the timer (HD6113 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 15).
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

12 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
Steam escapes from other places than the filter:	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer:	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much 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 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 inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Preparation times and temperature settings

The tables below indicate how much of a particular type of food you can prepare at one time and which temperature and preparation time you should select.

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

*) Also see 'Frying tips' for the preparation of home-made French fries.

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	8-10 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600 g	1000 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (e.g. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	1000 g	3-4
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Potato croquettes	4-5 pieces		4-5
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		5-6
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		4-5
	Wiener schnitzel	2 pieces		3-4

FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		15-20
175°C	Frozen French fries	450 g	800 g	5-6/7-8
	Potato croquettes	4-5 pieces		6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		8-10
	Mini snacks	8-10 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8-10 pieces		4-5
	Prawns	8-10 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		6-7

重要資訊

在使用本產品之前，請詳細閱讀本使用說明書，並保留以供日後參考。

- 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。
- 本產品只能連接到有接地的電源插座上。
- 如果電源線損壞，必須由飛利浦、飛利浦授權服務中心、或類似的合格人員更換，以避免危險發生。
- 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。
- 機體內含有電氣元件及加熱元件，不可浸水或在水龍頭下直接沖洗。
- 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。
- 在您尚未在鍋內倒入油脂之前，請不要開啓電源。油炸鍋內的油面高度應隨時保持在內鍋內側的兩個標示記號之間。
- 油炸時，高溫的蒸氣會經由濾網逸出。您的手及臉部應與高溫蒸氣保持安全的距離。在您掀開鍋蓋時，您也應小心不要被高溫蒸氣給燙傷。
- 不要讓兒童接觸油炸鍋。不要讓油炸鍋的電源線懸掛垂放在放置油炸鍋的桌子或流理台的邊緣。
- 本產品僅供家庭使用。若不正确使用或用於營業(或半營業)用途或未根據使用說明書使用，將會影響產品保固效力，且飛利浦對因此所造成的任何損害將不負任何責任。
- 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(以減少丙烯酰胺(acrylamide)的產生)。

安全斷電功能

本產品設計有安全斷電功能可在過熱時關閉油炸鍋電源。如果油炸鍋內沒有足夠的油脂或者鍋中的油脂或固態油脂融化時，可能會發生過熱現象；這個功能可以防止加熱元件繼續加熱。

- 如果油炸鍋無法使用時，請讓鍋內的油脂冷卻之後再將其送交您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心接受檢修。

準備使用

1 請將本產品放置於水平、平整、穩固、且孩童無法接觸的表面上。
如果您要將油炸鍋放在爐具上，請確定爐具的爐嘴已經關閉且已經冷卻。

2 將油炸架的把手翻出（圖1）。

3 輕壓釋放鈕打開鍋蓋。接著鍋蓋會自動掀開（圖2）。

4 從油炸鍋上拆下油炸架。

- 5 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'食用油與油脂'單元) (圖3)。

	食用油/液態油脂	固態油脂
最低	1.81	1575 g
最高	2.01	1750 g

食用油與油脂

請勿混合不同類型的食用油與油脂！

建議您使用油炸專用油或液體油脂，最好是蔬菜油或含不飽和脂肪(例如亞麻油酸)的油脂。

可以使用固態油脂，但使用固態油脂時必須格外注意，以免油脂噴濺並避免加熱元件過熱因而導致損壞。

- 1 如果您要使用新的固態油脂，請先在一般的鍋具中以低溫慢慢融化。
- 2 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 3 倘若將重新凝固的油脂留在鍋內；在室溫下收存油炸鍋時。
- 4 如果油脂溫度極低，在融化時它會開始噴濺。此時可用叉子在油脂上戳幾個孔來防止融化時油脂噴濺。

使用叉子時，請小心不要損壞內鍋。

使用油炸鍋

油炸

油炸過程中高溫蒸氣會從鍋蓋內的濾網逸出。

- 1 將電源線從電源線收納槽完全拉出並將插頭插在電源插座上 (圖4)。
請確定電源線沒有接觸到油炸鍋的高溫部份。
- 2 將溫度控制開關設定到所需的溫度(攝氏150–190度) (圖5)。
 - 關於需要選取哪個溫度的相關資訊，請查閱食品包裝上的說明或本使用說明書最後的參考表。
 - 食用油或油脂將會在10 到15 分鐘之內加溫度您所選定的溫度。
 - 在油炸鍋加溫時，溫度指示燈將會明滅閃爍一段時間。
 - 在油炸過一批食材後，溫度指示燈還會再次亮起。
- ▶ 在將食用油或油脂加溫時，您可以讓油炸架留在油炸鍋中。
- 3 將油炸架的把手翻出 (圖1)。

16 繁體中文

4 輕壓釋放鈕打開鍋蓋。接著鍋蓋會自動掀開（圖2）。

5 將油炸架從油炸鍋中取出並將要油炸的食材放在油炸架中。
▶ 為獲得最佳的油炸效果，建議您不要超過以下所述的最大油炸食物量。

	自製的炸薯條	冷凍薯條
最大食材量	1000 g	800 g
最佳效果建議食材量	600 g	450 g

6 將油炸架小心放入油炸鍋內（圖6）。
請確定正確裝入油炸架。

7 將鍋蓋蓋上。

8 僅限於HD6113—設定所需的油炸時間（請參考本章的'定時器'單元）。
您也可以直接使用油炸鍋而不設定定時器。

9 將油炸架把手的釋放鈕朝您的方向撥，並小心將把手往下折壓住油炸鍋（圖7）。

- ▶ 為獲得良好的油炸成果，請遵守食品包裝上的油炸時間或者本使用說明書最後的參考表中所述的油炸時間。
- ▶ 為獲得均勻的金黃色油炸效果，在油炸過程中請將油炸架提出油面幾次並輕輕的搖晃食材。

定時器（僅限於HD6113）

定時器只會顯示油炸時間結束，但並不會關閉油炸鍋的電源。

1 按定時器上的按鈕來設定油炸時間（單位為分鐘）（圖8）。
設定時間會顯示在顯示幕上。

2 按住按鈕來加快分鐘數的跳動。在達到所需的油炸時間時放開按鈕。
- 可以的最長時間為99分鐘。
- 在您設定過油炸時間的幾秒鐘後，定時器就會開始倒數計時。
- 在定時器倒數計時時，顯示器上會閃爍顯示剩餘的油炸時間。

3 如果預設時間不正確，您可以在定時器開始倒數計時（即時間開始閃爍時）按住按鈕約2秒鐘來將它刪除。請按住按鈕直到顯示器顯示'00'為止。您現在可以重新設定正確的油炸時間。

4 當預設的時間過去後，您會聽見一個聲音訊號。聲音訊號會在20秒鐘後再次響起。您可以按定時器按鈕來停止聲音訊號。

油炸後

1 將油炸架的把手翻出。

2 打開鍋蓋 (圖9)。
請注意高溫蒸氣及可能會濺出的油液。

3 從油炸鍋上小心拆下油炸架。
為去除過多的油脂，您可以將油炸架在油炸鍋上甩幾下或者將油炸架掛在內鍋鍋緣的滴油位置上。請將炸好的食物放在鋪有吸油紙(如廚房紙巾)的碗內或漏杓內。

4 使用後請務必拔除電源插頭。

在油脂尚未充分冷卻之前請不要移動油炸鍋，可能需要費時約60分鐘。

- ▶ 如果您沒有經常使用油炸鍋，建議您將食用油或液體油脂倒出並將它儲存在密封良好的容器內，最好存放在冰箱或陰涼的地方。將食用油或油脂經過細篩倒入容器中以篩除油中的殘渣。在倒出內鍋中的食用油或油脂之前，請先拆下油炸架。
- ▶ 如果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油炸鍋(請參閱'準備使用'章節的'油脂'單元)。

清潔

請等候食用油或油脂充分冷卻。

不要使用任何有研磨性(液體)的清潔劑或材料(例如菜瓜布)來清潔油炸鍋。

1 拆下鍋蓋。就可以看見傾倒系統 (圖10)。

2 從油炸鍋拆下油炸架並倒出食用油或油脂 (圖11)。

3 請用濕布(沾少許洗碗精) 及/或廚房紙巾來清潔機體外表。

不要將機體浸泡在水中。

4 請用熱水及少許洗碗精來清洗內鍋。

5 可以用少許洗碗精用熱水或者使用洗碗機來清洗鍋蓋及油炸架。

6 之後請用清水洗清所有附件並徹底晾乾。

清洗永久防油濾網

本產品配備有永久過濾裝置。為確保最佳效果，金屬濾網應定期清洗。

- 每次使用後，請在加有少許洗碗精的熱水中清洗油炸鍋蓋或者用洗碗機清洗。

徹底清洗：

- 1 轉開鍋蓋內側的螺絲（圖12）。
- 2 將濾網從鍋蓋內側拉出將它拆下。這可能需要用點力氣！在您將它裝回鍋蓋內及再次開始使用油炸鍋之前，請讓濾網徹底晾乾（圖13）。
- 3 將濾網裝回鍋蓋內並重新鎖上鍋蓋內側的螺絲。

更換油脂

由於油脂的安定特性會快速變化，因此應定期更換所使用的油脂。更換時，請遵循以下的說明。

如果您主要使用油炸鍋來炸薯條，而且，如果您在每次使用後都會篩除油中的殘屑，在需要更換之前，您可以重複使用這些油脂10到12次。如果您使用油炸鍋來炸富含蛋白質的食品（例如肉類、魚類），此時您就必須更常更換所使用的油脂。

- 同一批食用油或油脂不可繼續使用超過6個月，請遵循油品包裝上的指示。
- 不可在使用過的油品中加入新的油品。
- 不要混合使用不同種類的油脂。
- 如果在加熱時開始起泡，如果已經產生強烈的氣味或味道，或者如果顏色便黑及/或變得黏膩，請務必更換新的油品。

用過油脂的處置

將用過的油品或融化的油脂倒回原來的（可重新密封的）容器中。您可以讓油脂在油炸鍋（將油炸架拆下）內凝固然後再利用橡皮抹刀將油脂挖（刮）出並用報紙將其包裹來丟棄用過的油脂。如果可能，您可將瓶子或報紙包裹的廢油丟棄不可回收的垃圾筒內（不可放在可回收垃圾筒內）或者根據您國內的法規來處理。

收藏

- 1 將所有組件裝回/裝到油炸鍋上並將鍋蓋蓋上。
- 2 收捲電源線，將它裝入電源線收納槽內並將插頭插在插頭固定裝置中（圖14）。
- 3 請利用把手提起油炸鍋。

油炸訣竅

關於油炸時間及油炸溫度的說明，請參閱本使用說明書最後的參考表。

自製的炸薯條

您可以透過下列方式製作出風味最佳、最酥脆的炸薯條：

- 1 使用新鮮的馬鈴薯並將它切條。用冷水沖洗馬鈴薯條。如此將可避免薯條在油炸時黏在一起。
 - ▶ 讓薯條徹底滴乾。
- 2 將薯條油炸兩次：第一次以攝氏160度的溫度油炸約4-6分鐘，第二次以攝氏175度的溫度油炸約5-8分鐘。
- 3 將自製的炸薯條放在大碗內並甩一甩。在進行第二次油炸前讓薯條先行冷卻。

冷凍食品

冷凍油炸食品已經預先調理過，因此您只需要依照包裝上的說明再油炸一次。

冷凍(攝氏零下16到零下18度)的食品在置入油中時，會使油溫大幅下降。由於食物並不會立即炸透，因此可能會吸收過多的油脂。

請採用下列方法來避免這種情況：

- 除非食品包裝上另有說明，否則在油炸前最好讓冷凍食品在室溫下先行解凍。
- 盡可能小心除去要油炸的食材上的結霜和水份並輕拍食材讓它確實乾燥。
- 一次不要油炸太多的量(請參閱本使用說明書中的相關參考表)。
- 請選取本使用說明書最後的參考表中或食品包裝上所說明的溫度。如果沒有相關的說明，請選取攝氏190度的溫度。
- 輕輕的將食材浸入油品中，因為冷凍食品可能會使熱油開始激烈起泡。

去除不想要的味道

特定種類的食材，特別是魚類，可能使食用油或油脂產生令人不快的味道。要中合食用油或油脂的味道時，請：

- 1 將油品加熱到160°C 的溫度。
- 2 在油中放入兩片薄麵包或者幾枝西洋芹。
- 3 等到不再有泡泡產生然後用鍋鏟從油炸鍋中取出麵包或西洋芹。

現在食用油或油脂就會再次擁有新鮮的質感。

環保

在您報廢油炸鍋之前，請先拆下定時器內的電池(僅限於HD6113)。

- 1 請使用小型平口螺絲起子來拆下定時器面板(圖15)。
- 2 拆下電池。不要將電池與一般家庭廢棄物一起丟棄，應將它交由正式的回收站回收。

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 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。

故障排除

問題	可能原因	解決方法
油炸的食物沒有金黃色的外觀及/或酥脆的口感。	所選定的溫度太低及/或實際油炸的時間不夠久。	請查閱食品包裝上或本使用說明書中的參考表，確定您所選擇的溫度及/或油炸時間是否適當。將溫度控制開關設定到適當的溫度。
	油炸架裡放入太多的食物。 油溫不夠熱。	不要一次油炸過多的食物（超過本使用說明書的參考表中所說明的量）。 溫度控制開關的保險絲可能會燒斷，而使安全斷電功能自動關閉油炸鍋的電源。請將產品送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換保險絲。
油炸鍋發出強烈的難聞氣味。	永久防油濾網已經積滿油。	請拆下鍋蓋並用少許洗碗精用熱水清洗鍋蓋及濾網或者使用洗碗機清洗。
	油品渾濁。	更換油脂。定期將食用油或油脂篩除使油品保持較久的新鮮程度。
蒸氣從濾網以外的其他地方逸出。	所使用的食用油或油脂種類不適合油炸。	請使用油炸專用油或品質較好的液態動物油脂。不要混合使用不同種類的油脂。
	鍋蓋沒有正確蓋妥。	請檢查鍋蓋是否正確蓋妥。
在油炸過程中，食用油或油脂從油炸鍋的邊緣溢出。	永久防油濾網已經積滿油。	請拆下鍋蓋並用少許洗碗精用熱水清洗鍋蓋及濾網或者使用洗碗機清洗。
	油炸鍋中加入太多的食用油或油脂。	請確定由炸鍋中的油品沒有超過最高刻度。
油炸過程中油品強烈起泡。	油炸的食物含太多水份。	在開始油炸之前請將食物徹底滴乾並依照本使用說明書的說明進行油炸。
	油炸架裡放入太多的食物。	不要一次油炸過多的食物（超過本使用說明書的參考表中所說明的量）。
油炸過程中油品強烈起泡。	油炸的食物含太多水份。	食物在油炸之前請徹底滴乾。
	所使用的食用油或油脂種類不適合油炸。	不可混合不同種類的食用油或油脂及使用含有抗起泡劑的油品。
	內鍋沒有確實清洗。	請依照本使用說明書所述的方法正確的清洗內鍋。

油炸時間及溫度設定

下表顯示您可以一次油炸多少特定種類的食材，以及應選擇的溫度及油炸時間。如果要油炸的食品包裝上的指示與表中的建議不同，請遵循食品包裝上的指示。

*) 關於自製炸薯條的方法，請同時參閱'油炸訣竅'單元。

新鮮或解凍的食材

溫度	食材種類	最佳效果建議食材量	最大食材量	油炸時間(分鐘)
150°C	蘑菇	8-10 顆		2-3
160°C	自製炸薯條*) 第1次油炸	600 g	1000 g	4-6 (攝氏175度, 請參閱本參考表中有關第二次油炸的說明)
	新鮮魚類	450 g		5-7
170°C	雞肉(雞腿)	3-5顆		12-15
	蔬菜餡餅(例如花椰菜)	8-10 顆		2-3
175°C	自製炸薯條*) 第2次油炸	600 g	1000 g	3-4
	炸薯片(馬鈴薯薄片)	600 g		3-4
	馬鈴薯可樂餅	4-5顆		4-5
180°C	中國春捲	2-3顆		6-7
	越南春捲	5-6顆		5-6
	小點心	8-10顆		3-4
	奶油魷魚圈	8-10顆		3-4
	明蝦	8-10顆		3-4
190°C	茄子(切片)	600 g		3-4
	肉/魚餡可樂餅	4-5顆		4-5
	炸肉排	2顆		3-4

冷凍食品

溫度	食材種類	最佳效果建議食材量	最大食材量	油炸時間(分鐘)
170°C	雞肉(雞腿)	3-5顆		15-20
175°C	冷凍薯條	450 g	800 g	5-6/7-8
	馬鈴薯可樂餅	4-5顆		6-7
180°C	中國春捲	2-3顆		10-12
	越南春捲	5-6顆		8-10
	小點心	8-10顆		4-5
	奶油魷魚圈	8-10顆		4-5
	明蝦	8-10顆		4-5
190°C	肉/魚餡可樂餅	4-5顆		6-7

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.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 반드시 溺립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 교체하십시오.
- ▶ 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.
- ▶ 튀김 중에 수증기가 뚜껑에 있는 필터를 통하여 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 또한 제품의 뚜껑을 열 때 뜨거운 수증기가 나오므로 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 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.
- ▶ 음식이 검게 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.)

자동 전원차단 장치

본 제품에는 과열될 경우 자동으로 제품의 전원을 차단하는 자동 전원차단 장치가 장착되어 있습니다. 이 자동 전원차단 장치는 튀김기에 기름 혹은 패트가 충분하지 않거나 고형 패트가 튀김기에서 완전히 녹았을 경우에 발생할 수 있는 가열 장치의 과열 현상을 방지해 줍니다.

- ▶ 튀김기가 작동하지 않을 경우, 기름 또는 패트를 식힌 후 튀김기를 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점으로 오셔서 서비스를 받으십시오.

사용 준비

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

튀김기를 쿠커위에서 사용하려고 할 경우, 쿠커의 전원이 꺼져있고 식어있는 상태인지 확인 하십시오.

- 2 튀김 바구니의 손잡이를 접어주십시오 (그림1).
- 3 뚜껑 잠금장치의 버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다 (그림2).
- 4 튀김기에서 바구니를 빼 내십시오.
- 5 튀김기에 기름 또는 패트를 용기의 윗쪽에 지시선까지 넣으십시오. (고형패트 사용법에 대해서는 “기름과 패트” 장을 참고하십시오.) (그림3)

	기름/식용유	고형 패트
최소량	1.8L	1575g
최대량	2.0L	1750g

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).

고형 패트를 사용하셔도 무관합니다. 그러나 이런 경우 패트가 너무 많이 될 수 있고 가열 부품이 과열되거나 손상될 수 있으니 보다 많은 주의를 기울이시기 바랍니다.

- 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 차가운 상태일 경우, 녹으면서 될 수가 있습니다. 포크로 내부 용기를 손상하지 않도록 주의하십시오.

제품 사용

튀기기

주의: 튀김시에 뚜껑의 필터에서 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다.

- 1 코드 보관함에서 코드를 뽑아서 콘센트에 전원 플러그를 꽂으십시오. (그림4) 전원 코드가 제품의 뜨거운 부위에 닿지 않게 주의하십시오.
- 2 온도 조절기로 원하는 온도를 설정하십시오(150-190°C) (그림5).
- 온도선택에 대한 정보는 재료의 포장지에 있는 정보나 또는 본 설명서의 뒷부분에 있는 표를 참조하시기 바랍니다.

- 기름 또는 패트는 10~15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.
- 튀김기가 가열되는 동안 온도램프가 계속 깜빡일 것 입니다. 설정된 온도까지 기름 또는 패트가 가열되었을 때에는 온도램프는 깜빡임을 멈춥니다.
-
- ▶ 기름이나 식용유가 가열되는 동안에는 튀김기에 바구니를 넣어 두어도 됩니다.

3 튀김 바구니의 손잡이를 접어주십시오 (그림1).

4 뚜껑 잠금해제버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오 (그림2).

5 튀김기에서 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오.

- ▶ 음식을 가장 잘 튀기려면 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않는 것이 좋습니다.

	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	1000 g	800 g
최상의 요리를 위한 추천량	600 g	450 g

6 튀김 바구니를 조심스럽게 튀김기 안에 넣으십시오 (그림6).

튀김 바구니가 올바르게 삽입되었는지 확인하십시오.

7 뚜껑을 닫으십시오.

8 HD6113만 해당 - 필요한 튀김시간을 선택하십시오. (“타이머” 장을 참조하십시오)

타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

9 바구니 손잡이에 달린 슬라이드를 아래로 내려 조심스럽게 손잡이를 튀김기 방향으로 접으십시오 (그림7).

- ▶ 만족스러운 결과를 얻기 위해서는 튀기고자하는 음식 재료 포장지 또는 본 사용 설명서에 있는 표에 명시된 조리 시간을 지키십시오.
- ▶ 노릇노릇한 튀김결과를 얻으려면, 튀기는 동안 몇 차례 기름 또는 패트 밖으로 튀김 바구니를 들어올려 내용물을 가볍게 흔들어 주십시오.

타이머(HD6113만 해당)

타이머는 튀김 종료시간만 알려주고 튀김기를 끄지는 않습니다.

1 타이머 버튼을 눌러서 튀김 시간을 일분 단위로 설정하십시오 (그림8).

디스플레이 창으로 설정된 시간을 확인하실 수 있습니다.

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.

3 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.

4 미리 설정한 시간이 지나게 되면 신호음이 울릴것입니다. 신호음은 20초 동안 계속됩니다. 타이머 버튼을 눌러서 신호음을 중지시키실 수 있습니다.

튀김 후

1 튀김 바구니의 손잡이를 접어주십시오.

2 뚜껑을 여십시오 (그림9).
뜨거운 수증기 또는 튀는 기름 입자를 조심하십시오.

3 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오.
기름이나 패트를 제거하기 위해서는, 바구니를 튀김기에서 들어올려서 기름을 빼는 위치인 튀김용기 가장자리에 놓은 후 흔들어주십시오. 튀겨진 요리를 그릇이나 기름제거 용기에 놓으십시오.(예: 키친페이퍼)

4 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

기름이나 패트가 충분히 식기 전에는 튀김기를 움직이지 마십시오. 기름이나 패트가 충분히 식는데는 약 60분이 소요됩니다.

- ▶ 튀김기를 주기적으로 사용하지 않을 경우에는 기름이나 패트를 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. 튀김용기를 비우기 전에 튀김 바구니를 빼내십시오.
- ▶ 만약 튀김기 안에 고형 패트가 있으면 있는 그대로 둔 후 보관하십시오 ('사용준비' 항목의 '기름과 패트'란 참조)

세척

기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

제품 청소시에는 어떠한 종류의 연마형 세척제(용액) 또는 물질(예: 청소용 패드)도 절대로 사용하지 마십시오.

1 뚜껑을 분리 하십시오. 기름 따르는 부분이 보일 것입니다 (그림10).

2 바구니를 분리하신 후 기름이나 패트를 따라내십시오 (그림11).

3 본체는 젖은 천(세척액을 약간 문힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.

절대 본체를 물에 담그지 마십시오.

4 안쪽 용기는 뜨거운 물과 약간의 세척액으로 세척하십시오.

5 뚜껑과 바구니를 식기세척기 또는 세척제와 뜨거운 물로 세척하십시오.

6 깨끗한 물로 행구어 내신 후 완전히 건조시키십시오.

안티-그리이스 영구필터

본 튀김기는 영구 필터가 장착되어 있습니다. 최적의 성능을 위해서 금속필터는 정기적으로 세척되어야 합니다.

▶ 튀김기를 사용하신 후에는 반드시 식기세척기 또는 뜨거운 물과 세척제로 세척하십시오.

세척:

1 뚜껑 내부에 있는 나사를 풀어 주십시오(그림12).

2 뚜껑에서 필터를 분리하십시오. 약간 힘을 주셔서 빼내어야 합니다. 빼어낸 필터는 완전히 건조시킨 후 튀김기를 다시 사용하시기 전에 반드시 다시 조립하십시오(그림13).

3 필터를 돌려서 뚜껑에 조립하십시오.

기름 또는 패트의 교환

기름 또는 패트는 아주 빠른 속도로 본래의 성질을 상실하기 때문에 정기적으로 교환해야 합니다. 이런 경우에는 아래 사용 설명서를 따르십시오.

만약 감자 튀김을 만들때만 튀김기를 사용하시고 사용 후 항상 기름 또는 패트를 걸러 주신다면 10~12회 정도 사용하신 후 교환하십시오. 만약 고기 또는 생선과 같이 단백질이 풍부한 음식을 튀기신다면 기름 또는 패트를 더욱 자주 교환하셔야 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 패트를 밀폐되는 플라스틱 병에 담으십시오.

기름 사용 후 튀김 바구니를 분리한 튀김기에 기름을 식히십시오. 기름이 식어 용기에 굳어버리면 주걱으로 소량씩 덜어내어 신문지에 싼 후 버리면 됩니다. 가능하면 재활용이 아닌 쓰레기로 분리해 버려주시기 바랍니다. 만약 쓰레기에 관한 다른 규정이 있으면 따르시기 바랍니다.

보관

- 1 모든 부속품을 튀김기 안에 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 2 코드를 감아서 코드보관함에 넣어서 보관하시고, 플러그도 고정하는 장치에 고정하십시오 (그림14).
- 3 손잡이를 잡고 튀김기를 이동하십시오.

튀김 요령

온도조절과 준비시간을 참조하기 위해서 본 설명서의 뒷면에 있는 표를 참조하십시오.

집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

- 1 통감자를 적당한 크기로 자른후 찬물로 헹구십시오. 이렇게 하면 튀기는 동안 서로 달라붙지 않을 것입니다.
 - ▶ 감자를 완전히 말리십시오.
- 2 프렌치 프라이드 2번 튀기기 : 첫번째 4~6분동안 온도 160°C, 두번째 5~8분동안 온도 175°C.
- 3 한번 튀긴 감자를 큰 용기에 넣어 흔들어 주십시오. 두번째로 튀기기 전에 감자를 먼저 식히십시오.

냉동 식품

냉동된 튀김은 이미 조리된 것이므로 포장에 적힌 지침에 따라 튀겨주기만 하면 됩니다.

냉동 식품(-16 에서 -18°C)은 식용유에 들어가는 동시에 온도가 급격하게 낮아 집니다. 이런 경우 음식이 금방 튀겨지지 않기 때문에 기름을 너무 많이 흡수할 수 있습니다.

이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.

- 포장지에 별다른 주의사항이 없을 경우 냉동 식품을 튀기기 전에 상온에서 녹여 주십시오.

- 튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어서 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을 때까지 가볍게 두드려 주십시오.
- 한꺼번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오. (본 제품사용설명서에 첨부되어 있는 표를 참고하십시오.)
- 본 설명서의 뒷쪽에 있는 표를 참조하셔서 튀김온도를 선택하시거나, 제품 포장지의 겉면에 있는 튀김시간을 참조하십시오. 참조가 없을 때는 온도를 190°C 로 설정하십시오.
- 냉동 식품은 뜨거운 기름이나 패트를 심하게 끓어 오르게 할 수 있으므로 기름이나 패트에 튀김재료를 아주 조심스럽게 집어 넣으십시오.

악취 제거

생선과 같은 특정한 종류의 식품을 튀기면 기름이나 패트에서 역한 냄새가 날 수도 있습니다. 다음과 같은 방법으로 기름이나 식용유에서 냄새를 제거하십시오.

- 1** 기름 또는 패트를 160°C로 가열하십시오.
- 2** 얇게 자른 빵 두 조각 또는 파슬리 몇 개를 기름이나 식용유에 넣으십시오.
- 3** 거품이 사라질 때까지 기다렸다가 국자로 튀김기에서 빵 조각 또는 파슬리를 건져내십시오.

기름 또는 패트 냄새가 다시 정상으로 돌아올 것입니다.

환경

제품을 폐기하기 전에 타이머에 있는 건전지를 제거하십시오. (HD61 13만 해당)

- 1** 작은 십자 드라이브를 이용해 타이머창을 분리하십시오 (그림15).
- 2** 배터리를 빼내십시오. 배터리를 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정 수집 장소로 가져 가십시오.

제품 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(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)

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇 노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	재료의 포장지 또는 본 설명서의 뒷면에 있는 표에 있는 적절한 온도 및 시간으로 설정이 되어 있는지 확인하십시오. 맞는 온도로 세팅하십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다. 기름 또는 패트가 충분히 뜨거워 지지 않습니다.	설명서에 권하는 양보다 더 많은 양을 한번에 튀기지 마십시오. 제품을 끄기 위해 자동 전원차단 장치에 의해 온도 조절기의 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에 문의하여 퓨즈를 교체하십시오.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다. 기름 또는 오일이 깨끗하지 않습니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오. 기름 또는 패트를 교환하십시오. 기름 또는 패트를 주기적으로 체로 거르면 신선도를 오래 유지할 수 있습니다.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 식용유를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 뿜어져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
튀김요리를 하는 동안 기름 또는 패트가 튀김기 밖으로 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.	설명서의 표에 있는 양보다 많은 양의 음식을 한번에 튀기지 마십시오.
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 말고 소포제가 함유된 기름이나 식용유를 사용하십시오.
	튀김용기가 제대로 닦이지 않았습니다.	본 사용설명서의 설명에 따라 튀김용기를 세척하십시오.

튀김 시간 및 온도 설정

아래의 표는 각각의 재료에 대하여 한번에 얼마의 양을 튀길 수 있는지, 그리고 몇도로 온도를 세팅해야 하는지를 알려드립니다.

만약 재료의 포장지에 적혀있는 양 및 온도등이 아래의 내용이 틀릴 경우, 반드시 재료의 포장지에 적혀있는 안내를 따르십시오.

*) 집에서 만드는 감자 튀김의 조리 방법은 '튀김 요령'을 참조하십시오.

신선하거나 성애가 제거된 식품

온도	식품의 종류	최상의 요리를 위한 추천량	최대량	튀김 시간(분)
15°C	버섯	8-10 조각		2-3
16°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	600 g	1000 g	4-6 (표에 명시된 두 번째 사이클에 대한 지침 175°C를 참고하십시오).
	신선한 생선	450 g		5-7
17°C	닭다리	3-5 조각		12-15
	야채 프리터 (예:꽃 양배추)	8-10 조각		2-3
175°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	600 g	1000 g	3-4
	크리프스(아주 얇게 썬 감자 슬라이스)	600 g		3-4
	감자 크로켓	4-5 조각		4-5
18°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		6-7
	베트남식 스프링 롤	5-6 조각		5-6
	미니 스낵	8-10 조각		3-4
	반죽을 씌운 오징어 링	8-10 조각		3-4
	새우	8-10 조각		3-4
19°C	가지(슬라이스)	600 g		3-4
	고기/생선 크로켓	4-5 조각		4-5
	비엔나 슈니첼	2 조각		3-4

냉동 식품

온도	식품의 종류	최상의 요리를 위한 추천량	최대량	튀김 시간(분)
17°C	닭다리	3-5 조각		15-20
175°C	냉동 감자 튀김	450 g	800 g	5-6/7-8
	감자 크로켓	4-5 조각		6-7
18°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		10-12
	베트남식 스프링 롤	5-6 조각		8-10
	미니 스낵	8-10 조각		4-5
	반죽을 씌운 오징어 링	8-10 조각		4-5
	새우	8-10 조각		4-5
19°C	고기/생선 크로켓	4-5 조각		6-7

مأكولات طازجة أو مثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
150 درجة مئوية °C	فطر	10-8 قطع	2-3	
160 درجة مئوية °C	بطاطا مقلية منزلية (دورة قلي	600 غ	1000 غرام	4-6 (اضبطي 175 درجة حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	450 غ	5-7	
170 درجة مئوية °C	دجاج (أفخاذ)	5-3 قطع	12-15	
	الخضروات (الزهرة)	10-8 قطع	2-3	
175 درجة مئوية °C	بطاطا مقلية منزلية (دورة قلي ثانية	600 غ	1000 غرام	4-3
	بطاطا مقرمشة (شرائح صغيرة جدا)	600 غ	3-4	
	فطائر البطاطا	5-4 قطع	4-5	
180 درجة مئوية °C	لغائف الخضار الصينية	3-2 قطع	6-7	
	لغائف الخضار الفيتنامية	6-5 قطع	5-6	
	وجبات خفيفة	10-8 قطع	3-4	
	حلقات الحبار بالزبدة	10-8 قطع	3-4	
	روبيان	10-8 قطع	3-4	
190 درجة مئوية °C	بانانجان (شرائح)	600 غ	3-4	
	لحم/سمك كروكيت	5-4 قطع	4-5	
	فطائر الشيتزل	قطعتان	3-4	

المأكولات المثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
170 درجة مئوية °C	دجاج (أفخاذ)	5-3 قطع	15-20	
175 درجة مئوية °C	بطاطا مقلية مثلجة	450 غ	800 غرام	7-8/6-5
	فطائر البطاطا	5-4 قطع	6-7	
180 درجة مئوية °C	لغائف الخضار الصينية	3-2 قطع	10-12	
	لغائف الخضار الفيتنامية	6-5 قطع	8-10	
	وجبات خفيفة	10-8 قطع	4-5	
	حلقات الحبار بالزبدة	10-8 قطع	4-5	
	روبيان	10-8 قطع	4-5	
190 درجة مئوية °C	لحم/سمك كروكيت	5-4 قطع	6-7	

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المقلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	تأكد من علبه غلاف المأكولات المراد قليها أو داخل الجداول في إرشادات الاستعمال هذه إذا ما كانت درجة الحرارة و/أو الوقت المكتتب للتحضير الذي قمت باختياره صحيحا. اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الى درجة الحرارة الصحيحة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي كمية مأكولات في آن واحد تزيد عن الكمية المذكورة في الجدول المناسب داخل إرشادات الاستعمال.	
لا يسخن الزيت أو الدهن بشكل كاف.	من المحتمل أن يكون قد تلف القليل الحراري لمفتاح التحكم بدرجة الحرارة مما جعل فاصل الأمان يوقف الجهاز عن العمل. استشيرى وكيل فيليبس أو أي مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال القليل الحراري.	
تصدر المقلاة رائحة قوية كريهة.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	انزع الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
لم يعد الزيت أو الدهن نظيفا.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجا لمدة أطول.	
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	تأكد من ان كان الغطاء قد اغلق باحكام.
أثناء عملية القلي يتطاير الزيت أو الدهن من حافة القلاية.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكد من ان كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب إرشادات الاستعمال.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوّة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل أن قليها.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	لا تمزجي ابدأ بين نوعيات مختلفة من الزيت أو الدهن واستخدمي نوعية زيت أو دهن سائل يحتوي على عنصر مانع للرغوّة.
		نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في إرشادات الاستعمال.

الأوقات المتطلبية للتحضير

ان الجداول أدناه تشير الى مدى كمية المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ودرجة الحرارة ووقت التحضير المتطلب الذي يجب اختياره. اذا كانت الارشادات الموجودة على علبه غلاف المأكولات المراد قليها مختلفة عن إرشادات الجداول، دوما اتبعي الارشادات المتواجدة على علبه غلاف المأكولات.

(*) انظري ايضا الى فقرة فنصائح القلي لتحضير البطاطا المقلية المنزلية.

المأكولات المثلجة

البطاطا المثلجة قد تم طهيها مسبقا، لذا يجب قليها مرة واحدة حسب التعليمات على غلاف علبيتها.

المأكولات المثلجة (درجة حرارة تحت السادسة عشرة أو الثامنة عشرة °C) سوف تسبب ببرود الزيت أو السمن عند ادخالها فيهما. ولأن المأكولات لا تذبل بسرعة مباشرة، فانها ايضا تمتص الكثير من الزيت أو السمن.

اتخذى هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تذويب المأكولات المثلجة بدرجة حرارة معتدلة قبل قليها، الا اذا تطلب ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات غير ذلك.
- أزيلى بحرص الطلح أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلى كميات كبيرة في آن واحد (اطلعي على الجدول الخاص بهذا الموضوع في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال).
- اختري درجة حرارة القلي المذكورة في الجدول المناسب في نهاية ارشادات الاستعمال هذه أو الموجودة على غلاف المأكولات المراد قليها. اذا لم تكن هناك ارشادات مذكورة، اختري درجة حرارة ١٩٠ °C درجة مئوية.
- أنزلي المأكولات تدريجيا وبلطف داخل الزيت أو الدهن داخل المقلاة، لأن المأكولات المثلجة تتسبب بتناثر وتطاير الزيت أو الدهن بقوة الى خارج المقلاة.

التخلص من الروائح الكريهة

بعض المأكولات وبالأخص السمك يمكن أن تعطي الزيت أو الدهن رائحة كريهة. لتعديل مذاق الزيت أو الدهن:

- 1 سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ١٦٠ °C درجة مئوية.
- 2 ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.
- 3 انتظري الى أن تنتهي الفقاعات ثم ازيلى الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة.

سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البيئة

انزعى البطارية من المؤقت (فقط طراز HD6113) قبل التخلص من الجهاز.

- 1 استخدمى مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من المؤقت (رسم ١٥).
- 2 انزعى البطارية. لا ترميها في نفايات المنزل بل قومي بتسليمها الى مركز تسليم رسمي.

الضمان والخدمة

اذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). اذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

دليل حل المشاكل

لأن الزيت والسمن يفقدان خصائصهما بسرعة، لذا يجب عليك تغيير الزيت أو السمن بشكل منتظم. للقيام بذلك، اتبعي الارشادات المدونة أدناه.

إذا كنت تستخدمين المقلاة عادة لقلي البطاطا المقلية وإذا كنت تقوم بتصفية الزيت أو السمن بعد كل استعمال، يمكنك إعادة استخدام الزيت أو السمن لعشر مرات أو اثنا عشر مرة قبل أن يصبح بحاجة للتغيير. إذا كنت تستخدمين المقلاة لتحضير المأكولات الغنية بالبروتين (كالسمك واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.

- ❶ لا تستخدمي الزيت أو الدهن ذاته لأكثر من ٦ شهور ودوما اتبعي الارشادات على علبه التغليف.
- ❷ لا تسكبي زيتا جديدا أو دهنا جديدا فوق زيتا مستخدما أو دهنا مستخدما.
- ❸ لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
- ❹ قومي بتغيير الزيت أو الدهن دوما اذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه، أو اذا كانت لديه رائحة قوية أو مذاق قوي أو اذا تحول الى لون داكن.

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

قومي بسكب الزيت المستخدم أو السمن السائل المستخدم في زجاجته الأصلية البلاستيكية (قابلة لإعادة ختمها). يمكنك التخلص من السمن من خلال جعله جامدا في المقلاة (بدون وجود السلة في داخل المقلاة) ومن ثم ازالته من المقلاة بواسطة مغرفة ثم لفه بواسطة صحيفة. وإذا توفر ذلك، يمكنك وضع الزجاجاة أو الصحيفة في سلة النفايات حسب قوانين بلدك.

التخزين

- 1 أعيدي جميع القطع الى المقلاة وأغلقى الغطاء.
- 2 قومي بلف السلك الكهربائي وضعيه داخل علبه تخزين السلك وقومي بتخزينه في الفتحة المخصصة له (رسم ١٤).
- 3 ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

نصائح القلي

للحصول على نظرة شاملة عن الأوقات المطلوبة للتحمير ودرجات الحرارة، انظري الى الجداول الموجودة في نهاية ارشادات الاستعمال هذه.

البطاطا المقلية المحضرة في المنزل

سوف تحصلين على أطيب بطاطا مقلية وأكثرها قرمشة بهذه الطريقة:

- 1 استخدمي بطاطا قاسية وقومي بتقطيعها الى أصابع. اشطفي أصابع البطاطا بالماء البارد. ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.
 - ◀ جففي أصابع البطاطا جيدا.
- 2 اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق بدرجة حرارة ١٦٠ °C مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة ١٧٥ °C مئوية.
- 3 ضعي البطاطا المقلية المحضرة منزليا في وعاء وقومي برجه. دعي البطاطا المقلية تبرد قليلا قليها للمرة الثانية.

3 انزعبي السلة بحذر من المقلاة.
لإزالة الكمية الزائدة من الزيت أو الدهن، رجي السلة فوق القلاية أو ضعي السلة في وضع تسريب السائل من خلال وصلها بحافة الوعاء الداخلي. ضعي المأكولات المقلية في وعاء يحتوي على ورق ممتص للزيت كورق المطبخ مثلا.

4 افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

لا تقومي بتحريك المقلاة إلى أن يبرد الزيت أو الدهن جيدا، الأمر الذي يستغرق حوالي ساعة تقريبا.

- ◀ اذا كنت لا تستخدمين المقلاة بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل و تخزينه في أوعية محكمة الإغلاق. يفضل وضعها في الثلاجة أو مكان بارد.
- ◀ اذا كانت المقلاة تحتوي على دهن جامد، دعيه يتجمد في المقلاة و قومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري الى فقرة فالتحضير للاستخدام، جزء فالزيت و الدهن).

التنظيف

انتظري إلى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمي أي مواد تنظيف سائلة كاشطة لتنظيف الجهاز.

1 انزعبي الغطاء. سوف يصبح نظام السكب مرئيا (رسم ١٠).

2 انزعبي السلة من القلاية واسكبي الزيت أو الدهن (رسم ١١).

3 نظفي الجزء الخارجي بواسطة قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ الخاص.

لا تغمرى الجزء الخارجي للقلاية داخل الماء ابدأ.

4 نظفي الوعاء الداخلي بماء دافىء وبعض سائل التنظيف.

5 قومي بتنظيف الغطاء والسلة بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو داخل غسالة الصحون.

6 اشطفي القطع بماء نظيف بعد ذلك وقومي بتجفيفها جيدا.

تنظيف الفلتر الدائم المانع للشحم

ان الجهاز مزود بفلتر دائم. لضمان الحصول على أفضل النتائج يجب تنظيف الفلتر المعدني الدائم بانتظام.

◀ نظفي غطاء القلاية بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو داخل غسالة الصحون في كل مرة تستخدمين بها الجهاز.

للتنظيف العميق والشامل:

1 فكي البراغي الموجودة داخل الغطاء (رسم ١٢).

2 انزعبي الفلتر من خلال سحبه من داخل الغطاء. ذلك يمكن أن يتطلب بعض الجهد! دعي الفلتر يجف كلياً قبل اعادته الى داخل الغطاء وقبل استعمال الجهاز مجدداً (رسم ١٣).

3 أعيدي الفلتر مجدداً الى مكانه داخل الغطاء وقومي بشد البراغي الموجودة داخل الغطاء.

- 5 انزعى السلة من المقلاة وضعى المأكولات المراد قليها فى السلة.
 ▲ لأفضل نتائج القلى، ننصحك بعدم تخطى الكمىات المذكورة أدناه.

بطاطا مقلىة مثلجة	البطاطا المقلىة المحضرة فى المنزل	الكمىة القصى
٨٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام	الكمىة التى ينصح بها لأفضل النتائج
٤٥٠ غ	٦٠٠ غ	

- 6 ضعى السلة فى المقلاة بحذر (رسم ٦).
 تأكدى بأنه تم ادخال السلة بالشكل الصحىح.

- 7 أغلق الغطاء.

- 8 فقط طراز HD6113 – اضبطى الوقت المتطلب للقلى (انظرى الى فقرة فمؤقتف).
 بإمكانك استخدام المقلاة أىضا دون استخدام جهاز التوقيت.

- 9 قومى بتحريك مفتاح تحرير مقبض السلة باتجاهك واطوى المقبض بحذر باتجاه المقلاة (رسم ٧).

- ▲ للحصول على نتائج مثمرة، التزمى بأوقات التحضىر المشار بىها على علبة غلاف المأكولات المراد قليها أو الى جدول الأوقات المتطلبية للتحضىر المذكورة فى الجداول الموجودة فى نهاية هذه الإرشادات.
 ▲ لنتىجة قلى موحدة وذهبىة اللون، ارفعى السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلى و قومى بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت (فقط طراز HD6113)

يؤشر المؤقت الزمنى الى انتهاء وقت القلى، ولكنه لا يقوم بإيقاف المقلاة عن العمل.

- 1 قومى بالضغظ على مفتاح جهاز التوقيت لاختىار وقت القلى بالدقائق (رسم ٨).
 سوف يصعب الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

- 2 أبقى المفتاح مضغوطا لتمرىر عدد الدقائق. قومى بتحرير المفتاح عند الوصول الى عدد الدقائق المطلوبة لعملية القلى.
 – ان الوقت الأقصى الذى يمكن تحديده هو تسع و تسعون دقيقة.
 – بعد بضعة ثوان من تحديده وقت القلى، يبدأ المؤقت الزمنى بالعد التنازلى.
 – بينما يقوم المؤقت الزمنى بالعد التنازلى، يقوم الوقت المتبقى بالوميض على الشاشة. تظهر الدقيقة الأخيرة بالثوان.

- 3 اذا كان الوقت المضبوط مسبقا غير صحىح، يمكنك محبه من خلال الضغظ على مفتاح المؤقت لمدة ثانيتىن فى الوقت الذى يبدأ فيه المؤقت عملية العد (أى عندما يبدأ المؤقت بالوميض). أبقى المفتاح مضغوطا الى أن تظهر اشارة ف'00' ف على شاة العرض. يمكنك الآن ضبط الوقت الصحىح للقلى.

- 4 عند بلوغ الوقت المضبوط مسبقا سوف تسمعىن صوت منبه. بعد ٢٠ ثانية سوف يتكرر صدور الصوت المنبه. يمكنك ايقاف الصوت المنبه من خلال الضغظ على مفتاح المؤقت.

بعد عملية القلى

- 1 اطوى ماسكة السلة.

- 2 افتحى الغطاء (رسم ٩).
 احذرى البخار الساخن و احتمال تطاىر الزيت.

لا تمزجى ابدأ أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن!

ننصحك باستعمال زيت القلي أو سمن القلي السائل ويفضل استعمال الزيت النباتي أو السمن النباتي الغني بالسمن الغير مشبع.

من الممكن استخدام دهن القلي الجامد، و لكن في هذه الحالة يجب توخي الحذر الاضافي لتجنب تطاير الدهن أو اكتساب أداة التسخين لحرارة اضافية أو تلفها.

1 إذا أردت استعمال مكعبات سمن جديدة، قومي بتدويرها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

2 اسكبي الدهن المدوّب بحذر في المقلاة.

3 قومي بتخزين المقلاة مع السمن بداخلها في غرفة ذات درجة حرارة معتدلة.

4 إذا أصبح الدهن بارداً، من المحتمل أن يبدأ بالتطاير والتناثر عند ذوبانه. قومي بحدوث ثقب في الدهن المجمد بواسطة شوكة لتجنب ذلك.

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

احذري: سيصدر دخاناً حاراً من الفيلتر الموجود في الغطاء خلال عملية القلي.

1 خذي السلك بكامله من مقصورة تخزين السلك الكهربائي و ضعي المقيس في قابس الحائط (رسم ٤).
تأكدى بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز.

- 2 اضبطي درجة الحرارة الى الدرجة المطلوبة (١٥٠-١٩٠) C° (رسم ٥).
- للمزيد من المعلومات عن أية درجة حرارة يجب اختيارها، انظري الى علبة غلاف المأكولات المراد قليها أو الجداول الموجودة في نهاية هذه الارشادات.
 - يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة أة خمسة عشر دقيقة.
 - أثناء تسخين القلاية سوف يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي بضعة مرات. عندما ينطفئ لبعض الوقت يكون الزيت قد بلغ درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً.
 - بعد عملية قلي رزمة من المأكولات، سوف يضيء المؤشر الضوئي ايضاً. انتظر الى أن ينطفئ الضوء قبل مواصلة قلي رزمة مأكولات جديدة.

يمكنك ترك السلة في القلاية أثناء عملية تسخين الزيت أو الدهن.

3 اطوي ماسكة السلة (رسم ١).

4 افتحي الغطاء من خلال الضغط بلطف على مفتاح التحرير (رسم ٢).

اقرأ أي هذه الإرشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- تأكدتي بأن التيار الكهربائي المشار اليه على الجهاز يلائم التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- اذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين وذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- دوماً أعيدي الجهاز الى مركز خدمة مؤهل من فيليبس لفحصه أو تصليحه. لا تحاولي تصليحه بنفسك والا سوف تصبح الضمانة العالمية لاغية.
- قومي بتنظيف الأجزاء المنفصلة للقلاية تنظيفاً جيدا قبل استعمال الجهاز لأول مرة (انظري الى فقرة فالتنظيف). تأكدي بأن جميع القطع قد جفت تماما قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- لا تغمري غطاء الجهاز الخارجي داخل الماء الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري ولا تشطفيهم بالماء.
- دوماً افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال. لا تحركي القلاية الى أن تبرد الى حد كبير.
- لا تقومي بتشغيل المقلاة قبل تعبئتها بالزيت أو الهن. تأكدي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصل ما بين العلامتين المؤشر اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- أثناء عملية الغلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفتلر. أبعدي وجهك ويديك عن البخار. يجب ايضا أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- دعي الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى فوق حفة طاولة أو سطح آخر حيث يتواجد الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لإرشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وأزيلي بقايا المأكولات المحروقة؛ لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفلوكس على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية C° (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

فاصل الأمان

- هذا الجهاز مزود بفاصل للأمان الذي يوقف الجهاز عن العمل في حالة السخونة الزائدة للمحرك. ذلك يمكن أن يحدث اذا لم يكن هناك زيت أو دهن كاف في المقلاة أو اذا كانت هناك قطع دهن تذوب في المقلاة الأمر الذي يجنب العنصر الحراري من تزويد السخونة.
- اذا كانت القلاية لا تعمل ابدأ، دعي الزيت أو الدهن يبرد قليلا ثم قومي بتسليم الجهاز الى وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.

التحضير للاستخدام

- 1 ضعي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وبعيدا عن متناول الأطفال.
- اذا رغبت بوضع القلاية فوق الفرن تأكدي بأن تكون حلقات الفرن الصادرة للسخونة منطفئة وباردة.
- 2 اطوي ماسكة السلة (رسم ١).
- 3 افتحي الغطاء من خلال الضغط بلطف على مفتاح التحرير. سوف يفتح الغطاء أوتوماتيكيا (رسم ٢).
- 4 انزع السلة من القلاية.
- 5 المألّي القلاية الجافة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن المجدد المذوب لغاية الإشارة العلوية في داخل الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة فالزيت والدهن للحصول على إرشادات حول كيفية استعمال الدهن المجدد) (رسم ٣).

دهن جامد	زيت/دهن سائل	
١٥٧٥ غرام	١.٨ ليتر	دقائق
١٧٥٠ غرام	٢ ليتر	أقصى

مواد غذایی تازه یا موادی که یخ آنها آب شده است

درجه حرارت	نوع ماده غذایی	مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه	حداکثر مقدار	زمان سرخ شدن (دقیقه)
۱۵۰ درجه سانتی گراد	انواع قارچ	۸-۱۰ تکه		۳-۲
۱۶۰ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل اول سرخ کردن	۶۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۶-۴ (به مقدار ۱۷۵ درجه سانتی گراد در جدول برای دستورالعملهای مربوط به سیکل دوم مراجعه کنید)
	ماهی تازه	۴۵۰ گرم		۷-۵
۱۷۰ درجه سانتی گراد	جوجه (لقمه ایی)	۳-۵ تکه		۱۵-۱۲
	سبزیجات (قارچ و گل کلم)	۸-۱۰ تکه		۳-۲
۱۷۵ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل دوم سرخ کردن	۶۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۴-۳
	چیپس (برشهای نازک سیب زمینی)	۶۰۰ گرم		۴-۳
	کوفته سیب زمینی	۴-۵ تکه		۵-۴
۱۸۰ درجه سانتی گراد	رول فنری چینی	۲-۳ تکه		۷-۶
	رول فنری ویتنامی	۵-۶ تکه		۶-۵
	اسنکهای کوچک	۸-۱۰ تکه		۴-۳
	حلقه های هشت پای سوخاری	۸-۱۰ تکه		۴-۳
	شاه میگو	۸-۱۰ تکه		۴-۳
۱۹۰ درجه سانتی گراد	بادمجان (برش)	۶۰۰ گرم		۴-۳
	کوفته گوشت/ ماهی	۴-۵ تکه		۵-۴
	شنیتمسل واینر	۲ تکه		۴-۳

غذای منجمد

درجه حرارت	نوع ماده غذایی	مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه	حداکثر مقدار	زمان سرخ شدن (دقیقه)
۱۷۰ درجه سانتی گراد	جوجه (لقمه ایی)	۳-۵ تکه		۲۰-۱۵
۱۷۵ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده منجمد	۴۵۰ گرم	۸۰۰ گرم	۸-۷/۶-۵
	کوفته سیب زمینی	۴-۵ تکه		۷-۶
۱۸۰ درجه سانتی گراد	رول فنری چینی	۲-۳ تکه		۱۲-۱۰
	رول فنری ویتنامی	۵-۶ تکه		۱۰-۸
	اسنکهای کوچک	۸-۱۰ تکه		۵-۴
	حلقه های هشت پای سوخاری	۸-۱۰ تکه		۵-۴
	شاه میگو	۸-۱۰ تکه		۵-۴
۱۹۰ درجه سانتی گراد	کوفته گوشت/ ماهی	۴-۵ تکه		۷-۶

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه مرکز خدمات مشتری در کشور شما موجود نمی باشد، با فروشنده محلی محصولات فیلیپس تماس گرفته یا با اداره خدمات لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی بی وی تماس بگیرید.

عیب یابی

راه حل	علت ممکن	مشکل
بسته بندی ماده غذایی یا جدول انتهای دستورالعملهای استفاده را بررسی کنید تا متوجه شوید که آیا درجه حرارت انتخاب شده صحیح می باشد یا نه. کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت صحیح تنظیم کنید.	درجه حرارت انتخاب شده بسیار پائین است و/یا ماده غذایی بمدت کافی سرخ نشده است.	غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ای نمی باشد و/یا برشته نشده است.
هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	
ممکن است فیوز کنترل درجه حرارت سوخته باشد که باعث می شود که کلید قطع ایمنی دستگاه را خاموش کند. به فروشنده لوازم فیلیپس یا مرکز تعمیر تایید شده توسط فیلیپس برای تعویض فیوز مراجعه کنید.	روغن یا چربی به اندازه کافی داغ نمی شود.	
درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	سرخ کن بوی نامطبوع قندی دارد.
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.	روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	
از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	
بررسی کنید که درب دستگاه درست بسته شده باشد.	درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	بخار از جاهای دیگر بغیر از درب دستگاه خارج می شود.
درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	
مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	در خلال سرخ کردن، روغن یا چربی از لبه سرخ کردن بیرون می باشد.
ماده غذایی را قبل از شروع سرخ کردن کاملاً خشک کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای استفاده از دستگاه سرخ نمایید.	غذا رطوبت بیش از حد دارد.	
هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه، ماده غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	
غذا را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.	غذا رطوبت بیش از حد دارد.	روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.
هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید یا از روغن مایعی که دارای ماده کف است استفاده نکنید.	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	
ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای مربوط به استفاده تمیز کنید.	ظرف داخلی بطور صحیح تمیز نشده است.	

زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت

جدول زیر مقدار غذایی که در یک نوبت می توانید آماده کنید و درجه حرارت سرخ کردن و زمان آماده سازی که باید انتخاب شود را نشان می دهد.

چنانچه دستورالعملهای روی بسته بندی ماده غذایی و موارد قید شده در جدول با یکدیگر تفاوت داشت، همیشه از دستورالعملهای روی بسته بندی ماده غذایی پیروی کنید.

(×) همچنین به نکاتی در مورد سرخ کردن برای آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی مراجعه کنید.

نکاتی در مورد سرخ کردن

برای دیدن زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت به جدول موجود در انتهای دستورالعملهای استفاده رجوع کنید.

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 در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.
 - ◀ قطعات خرد شده را کاملاً خشک 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.

غذای منجمد

سیب زمینی منجمد شده نیم پز می باشد، بنابراین فقط باید آنها را یکبار طبق دستورالعملهای مندرج در بسته بندی غذایی سرخ کرد.

مواد غذایی درون فریزر (۱۶- تا ۱۸- درجه سانتی گراد) در هنگام قرار گرفتن در درون روغن باعث خنک شدن قابل ملاحظه روغن می شوند. چون ماده غذایی سریعاً تفت داده نمی شود، ممکن است روغن بیش از حد جذب نماید.

از روشهای زیر برای جلوگیری از این مورد استفاده کنید:

- ترجیحاً اجازه دهید تا قبل از سرخ کردن، یخ مواد غذایی منجمد در حرارت اتاق باز شود، مگر اینکه در بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود قید شده باشد.
- با دقت تا سر حد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشک شود.
- مقادیر بسیار زیاد را به یکباره سرخ نکنید (به جدول مربوطه در دستورالعملهای استفاده مراجعه کنید).
- درجه حرارت قید شده که در جدول انتهای دستورالعملها استفاده یا بسته بندی ماده غذایی سرخ کردنی آمده است را انتخاب کنید. در صورتی که دستورالعملی موجود نبود، درجه حرارت ۱۹۰ درجه سانتی گراد را انتخاب کنید.
- ماده غذایی را به آرامی در روغن فرو ببرید، چون غذای منجمد ممکن است باعث شود تا روغن داغ حباب بسیار زیاد تولید کند.

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 یک کارده از سرخ کن خارج کنید.
- روغن یا چربی دوباره طعم طبیعی خود را بدست می آورد.

محیط زیست

قبل از بدور انداختن دستگاه باتری تایمر را خارج کنید (فقط مدل HD6113).

- ۱ از یک پیچ گوشتی سر تخت کوچک برای جدا کردن پانل تایمر استفاده کنید (شکل ۱۵).
- ۲ باتری را خارج کنید. باتری را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید.

۳ محفظه دستگاه را با يك تکه پارچه مرطوب و/یا کاغذ آشپزخانه تمیز کنید (با مقداری مایع ظرف شویی).
هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۴ ظرف داخلی را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.

۵ درب و سبد را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

۶ قطعات را زیر آب تمیز کرده و کاملاً خشک کنید.

پاک کردن فیلتر ضد چربی دائمی

این دستگاه مجهز به يك فیلتر دائمی می باشد. برای تضمین عملکرد بهینه، فیلتر فلزی باید بطور منظم تمیز شود.

درب سرخ کن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آن را بعد از هر بار استفاده از دستگاه در ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

برای تمیز کردن کامل:

۱ پیچهای داخل درب را باز کنید (شکل ۱۲).

۲ فیلتر را از درون درب با کشیدن به بیرون خارج کنید. این کار ممکن است نیاز به قدری نیرو داشته باشد؛ قبل از اینکه فیلتر را در جای خود قرار دهید و از دستگاه مجدداً استفاده کنید، بگذارید تا فیلتر کاملاً خشک شود (شکل ۱۳).

۳ فیلتر را در درون درب قرار دهید و پیچهای داخل درب را دوباره ببندید.

تعویض روغن یا چربی

چون روغن و چربی خواص خود را نسبتاً سریع از دست می دهند، می بایست روغن یا چربی دستگاه را مرتباً تعویض کرد. برای انجام این کار، دستورالعملهای زیر را دنبال کنید.

چنانچه از سرخ کن عمدتاً برای سرخ کردن سیب زمینی استفاده می کنید و روغن آن را بعد از هر استفاده صاف می کنید، می توانید برای ۱۰ تا ۱۲ بار بدون نیاز به تعویض از روغن استفاده کنید. چنانچه از سرخ کن برای آماده کردن غذایی که از لحاظ پروتئینی غنی است استفاده می کنید (مانند گوشت و ماهی)، باید روغن را بیشتر تعویض کنید.

هرگز از همان روغن بیش از ۶ ماه استفاده نکنید و همیشه از دستورالعملهای روی بسته بندی غذا پیروی کنید.

هرگز روغن تازه به روغن استفاده شده اضافه نکنید.

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.

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 نمایید.

تخلیه روغن یا چربی استفاده شده

روغن استفاده شده را دوباره در ظرف (قابل بستن) اصلی خودش بریزید. می توانید بگذارید تا روغن استفاده شده درون سرخ کن سفت شود (بدون قرار داشتن سبد در آن) و بعد آن را از سرخ کن با استفاده از يك كاردك خارج کنید و در کاغذ روزنامه بپیچید. چنانچه انجام پذیر باشد، می توانید بطری یا روزنامه را در ظرف زباله مواد زائد غیر قابل کود شدن قرار دهید (نه در ظرف زباله مواد کود شونده) یا آن را بر اساس قوانین کشور خودتان دور بریزید.

نخیره کردن

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

۲ سیم دستگاه را جمع کنید و آن را در محل نخیره دستگاه قرار دهید و دوشاخه دستگاه را در قسمت ثابت کننده دوشاخه قرار دهید (شکل ۱۴).

۳ سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید.

۹ قسمت کشویی دستگیره سبد را بطرف خود حرکت دهید و با دقت آنرا برخلاف جهت سرخ کن تا کنید (شکل ۷).

- ◀ برای کسب نتیجه خوب، به زمان آماده سازی مشخص شده در بسته بندی غذایی که باید سرخ گردد توجه کنید یا به زمان آماده سازی که در انتهای دستورالعملهای استفاده ذکر شده است مراجعه کنید.
- ◀ برای بدست آوردن سرخ شدن طلایی یکنواخت، سبد را از داخل روغن یا چربی درحین سرخ شدن برای چند دقیقه بلند کنید و به آرامی محتویات آن را تکان دهید.

تایمر (فقط مدل HD6113)

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

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید (شکل ۸). زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد.

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. 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 چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

۳ چنانچه زمان از پیش تنظیم شده صحیح نباشد، می توانید آن را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه در هنگام شروع شمارش معکوس پاک نمایید (یعنی وقتی که تایمر شروع به چشمک زدن می کند). دکمه را فشار دهید تا ۳۰۰ س روی صفحه نمایش داده شود. حالا می توانید زمان صحیح سرخ کردن را تنظیم نمایید.

۴ هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۲۰ ثانیه صدای سیگنال تکرار خواهد شد. می توانید صدای سیگنال را با فشار دادن دکمه تایمر متوقف کنید.

بعد از سرخ کردن

۱ دستگیره سبد را تا کنید.

۲ درب دستگاه را بردارید (شکل ۹).

مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.

برای جدا کردن روغن اضافه، سبد را روی سرخ کن تکان دهید یا سبد را با قرار دادن آن در کنار دسته های داخل ظرف در وضعیت تخلیه قرار دهید. غذای سرخ شده را در یک کاسه یا یک آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

تا زمان سرد شدن روغن به مقدار کافی که حدوداً ۶۰ دقیقه بطول می انجامد، سرخ کن را تکان ندهید.

◀ 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 نمایید، ترجیحاً در یخچال یا محلی خنک. روغن را بوسیله یک صافی برای جدا کردن ذرات غذا در درون ظروف بریزید. سبد سرخ کردن را قبل از خالی کردن ظرف داخلی خارج کنید.

◀ چنانچه سرخ کن حاوی روغن جامد است، بگذارید تا روغن سفت شود و سرخ کن با روغن درون آن را در محلی ذخیره کنید (به فصل آماده کردن دستگاه برای استفاده قسمت زروغن و چربی مراجعه کنید).

تمیز کردن

تا زمان خنک شدن روغن به مقدار کافی صبر کنید.

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

۱ درب را بردارید، سیستم تخلیه کردن قابل مشاهده می گردد (شکل ۱۰).

۲ سبد را از سرخ کن خارج کنید و روغن یا چربی را تخلیه کنید (شکل ۱۱).

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.

توصیه می‌کنیم که از روغن سرخ کردن یا روغن مایع، ترجیحاً روغن گیاهی یا چربی که به لحاظ روغنهای اشباع نشده غنی باشد استفاده کنید(مغال، اسید لینو لسیک).

می‌توانید از روغنهای جامد استفاده کنید، اما در این صورت باید احتیاط بیشتری بعمل آورد تا از پاشیده شدن روغن و داغ شدن بیش از حد المنتهای گرما را یا صدمه دیدن آنان جلوگیری بعمل آید.

۱ اگر می‌خواهید از قطعات روغن جدید استفاده کنید، آنان را روی حرارت ملایم در یک 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.

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

استفاده از دستگاه

سرخ کردن

مواظب باشید: بخار روغن داغ از فیلتر درون درب سرخ کن به خارج متصاعد می‌شود.

۱ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۴). مطمئن شوید که سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس نباشد.

۲ کنترل درجه حرارت را در روی درجه حرارت دلخواه تنظیم کنید (۱۵۰ تا ۱۹۰ درجه سانتی گراد) (شکل ۵).

- برای اطلاعات در مورد انتخاب درجه حرارت، به بسته بندی ماده غذایی که قرار است سرخ شود یا جدول مربوطه در انتهای دستورالعمل‌های استفاده مراجعه کنید.

- روغن یا چربی ظرف ۱۰ تا ۱۵ دقیقه تا درجه حرارت انتخاب شده داغ خواهد شد.

- در حین داغ شدن سرخ کن، چراغ راهنما چند بار روشن و خاموش خواهد شد. وقتی چراغ برای مدتی خاموش ماند، روغن یا چربی به درجه حرارت از پیش تنظیم شده رسیده است.

- بعد از اینکه یک دسته سرخ شد، چراغ راهنما روشن می‌شود. قبل از سرخ کردن دسته بعدی، صبر کنید تا چراغ برای مدتی خاموش بماند.

می‌توانید در حین داغ شدن سرخ کن سبدها در آن قرار دهید.

۳ دستگیره سبدها را تا کنید (شکل ۱).

۴ درب را با نرم فشار دادن دکمه آن آزاد کنید (شکل ۲).

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

برای بهترین نتایج سرخ کردن، توصیه می‌شود که از مقادیر حداکثر ذکر شده در ذیل فراتر نروید.

سبب زمینی سرخ کرده منجمد	سبب زمینی سرخ کرده خانگی
۸۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
۴۵۰ گرم	۶۰۰ گرم
حداکثر مقدار	مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه

۶ با دقت سبدها درون سرخ کن قرار دهید (شکل ۱).

مطمئن شوید که سبدها به نحو صحیح درون دستگاه قرار داده شده است.

۷ درب دستگاه را ببندید.

۸ فقط مدل HD6113- زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت زتایمرس در این بخش مراجعه کنید). همچنین می‌توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

- دستورالعملها زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی 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 پرزنی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- همیشه دستگاه را به مرکز سرویس مورد تایید فیلیپس برای بازدید و تعمیر ببرید. سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- قبل از اولین استفاده، قسمتهای مختلف سرخ کن را کاملاً تمیز کنید (به فصل رتیمیز کردن مراجعه کنید). قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند.
- هرگز محفظه که در آن قطعات الکتریکی و المنت حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب نگیرید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید. تا زمانی که سرخ کن بقدر کافی خنک نشده باشد آن را جابجا نکنید.
- قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید. مطمئن شوید که سرخ کن همیشه تا سطح بین دو علامت موجود در ظرف داخلی پر شده است.
- دو رحین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین همیشه مواظب بخار داغ در هنگام برداشتن درب سرخ کن باشید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جایکه 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 (نیمه) حرفه ایی یا از آن بنحو بی خلاف آنچه که در دستورالعملهای استفاده از دستگاه قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت فیلیپس هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- جای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد-طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید! مواد غذایی نفاشته 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).

کلید قطع ایمنی

- این دستگاه مجهز به سوییچ قطع ایمنی است که دستگاه را در هنگام داغ شدن بیش از حد خاموش می نماید. این مسئله در زمانی اتفاق می افتد که روغن یا چربی کافی در دستگاه نباشد یا در صورتی که قطعات چربی جامد در سرخ کن ذوب شده باشند که باعث جلوگیری از خارج شدن حرارت از المنتهای گرمای می گردد.
- اگر سرخ کن دیگر کار نمی کند، بگذارید تا روغن یا چربی خنک شود و دستگاه را به نزد فروشنده فیلیپس یا مرکز خدمات تایید شده توسط فیلیپس ببرید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- دستگاه را روی یک سطح افقی، صاف و ثابت دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- اگر می خواهید سرخ کن را روی اجاق گاز قرار دهید، مطمئن شوید که شعله های اجاق گاز خاموش شده اند و خنک می باشند.
- دستگیره سب را تا کنید (شکل ۱).
- درب را با آرام فشار دادن دکمه آن آزاد کنید. درب بطور اتوماتیک باز خواهد شد (شکل ۲).
- سب را از سرخ کن جدا کنید.
- سرخ کن را از روغن مایع یا روغن جامد آب شده تا بالای علامت درون ظرف داخلی پر کنید (به زآماده سازی دستگاه برای استفاده، قسمت زروغن و چربیس، برای دستورالعملهای مربوط به استفاده از روغن جامد مراجعه کنید) (شکل ۳).

روغن/چربی مایع

روغن جامد

حداقل

۱/۸ لیتر

۱۵۷۵ گرم

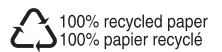
حداکثر

۲/۰ لیتر

۱۷۵۰ گرم



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 94022