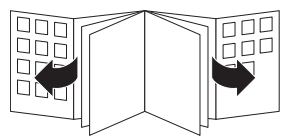


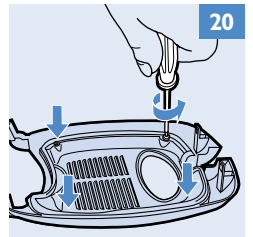
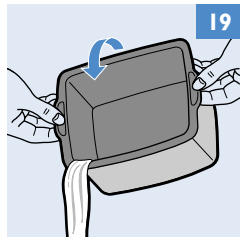
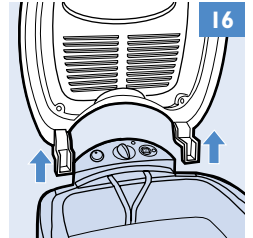
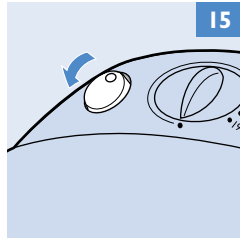
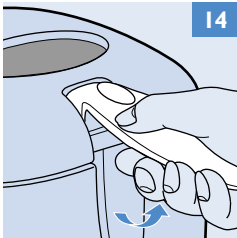
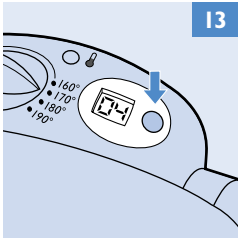
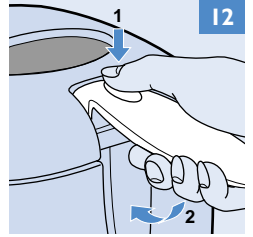
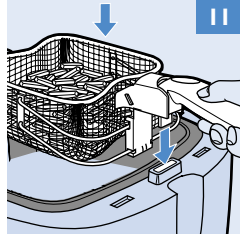
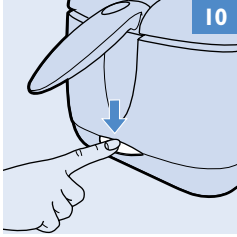
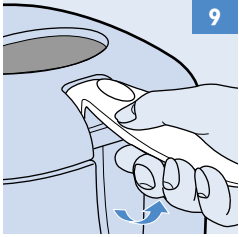
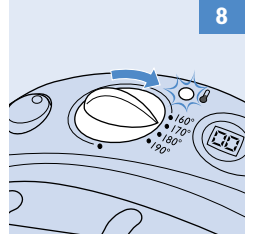
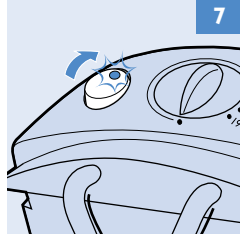
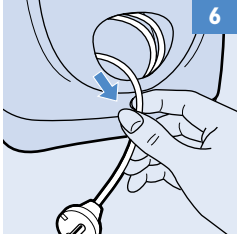
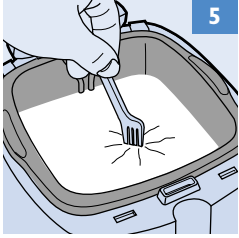
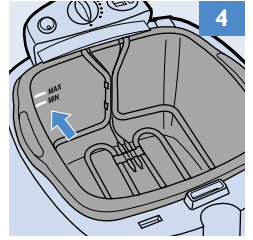
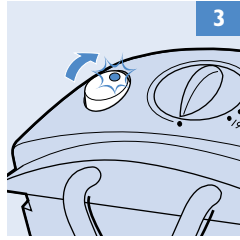
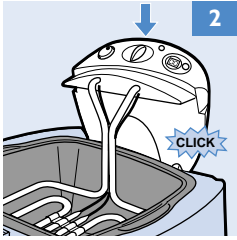
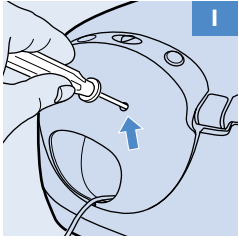
Cucina

HD6144, HD6142, HD6140



PHILIPS





ENGLISH 6

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 16

繁體中文 28

العربي 46

فارسی 56

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 control panel with the heating element attached to it 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 features

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.

Take the following measures if the fryer doesn't work anymore:

- 1** Let the oil or fat cool down. This will take approx. 60 minutes.
- 2** Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 1).

Now the appliance is ready for use again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been assembled correctly.

- ▶ Always make sure the control panel is in the right position ('click') (fig. 2).

Auto shut-off (type HD6144 only)

The fryer will switch off automatically after 2 hours. When this happens, the power-on light in the on/off switch will go out.

- ▶ To switch the appliance back on, press the on/off switch again (fig. 3).

Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

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 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).

HD6142 and HD6144	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	3.2 l	2800 g
Max.	3.5 l	3050 g

HD6140	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2.2 l	1925 g
Max.	2.5 l	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).

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 (fig. 5).

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. 6).

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. 7).

The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

3 Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 8).

- 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.*

4 Lift the handle to raise the basket to its highest position ('click') (fig. 9).**5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 10).****6 Remove the basket from the fryer.****7 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.*

HD6142 and HD6144	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1250 g	900 g
Recommended quantity for best result	650 g	500 g

HD6140	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	700 g
Recommended quantity for best result	450 g	400 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.

8 Carefully put the basket in the fryer (fig. 11).

Make sure the basket has been properly inserted.

9 Close the lid.**10 HD6144 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).**

You can also use the fryer without setting the timer.

11 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 12).

- *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 (HD6144 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. 13).

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 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 14).

2 Open the lid.

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

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

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch (fig. 15).

The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

- ▶ *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 (fig. 16).

2 Remove the basket from the fryer.

3 Remove the control panel with the heating element and put it in a safe and dry place (fig. 17).

4 Lift the inner bowl out of the appliance (fig. 18).

5 Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary (fig. 19).

6 Dry all parts thoroughly after cleaning.

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.

10 ENGLISH

For thorough cleaning:

- 1** Undo the screws on the inside of the lid (fig. 20).
- 2** Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid. Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again.
- 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.

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 onto/into 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. 21).
- 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 (HD6144 only) before you discard the appliance.

- 1 Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 22).
- 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 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 (see chapter 'Safety features').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot 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.
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.
	The sealing ring on the inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the ring is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much 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.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams too much 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.
The fryer does not work	The control panel has not been properly inserted.	Make sure the control panel is in the right position ('click').
	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off.	Press the reset button (see chapter 'Safety features').

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.

HD6140 FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	450 g	1000 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	300 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	2-4 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	450 g	1000 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	400 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		6-7
	Chicken nuggets	6-8 pieces		3-4
	Mini snacks	6-8 pieces		3-4
	Squid rings in batter	6-8 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	6-8 pieces		3-4
	Prawns	6-8 pieces		3-4
	Apple fritters	4 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	400 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4 pieces		4-5

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

HD6140 FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	2-3 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	3 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		10-12
	Chicken nuggets	6 pieces		4-5
	Minisnacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	6 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	6 pieces		4-5
	Prawns	6 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	3 pieces		6-7

HD6144, HD6142 FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1250 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 (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1250 g	5-8
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
	190°C	Aubergine (slices)	600 g	
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

HD6144, HD6142 FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
190°C	Prawns	8 pieces		4-5
	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στο τοπικό ρεύμα πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να πηγαίνετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλιώς θα ακρωθωθεί η εγγύηση.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε νερό, ούτε να τον πλένετε στη βρύση.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό (να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.
- Ροδοψήστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε και αφαιρέστε τα καμμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο, ειδικά πατάτες και προϊόντα με δημητριακά, σε θερμοκρασία υψηλότερη από 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

Λειτουργίες ασφαλείας**Διακοπή λειτουργίας**

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

Ακολουθήστε τα εξής βήματα αν η συσκευή δεν λειτουργεί:

- 1** Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν. Αυτό θα διαρκέσει περίπου 60 λεπτά.
- 2** Πιέστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου με ένα μικρό κατσαβίδι (εικ. 1).

Τώρα η συσκευή είναι και πάλι έτοιμη για χρήση.

Διακόπτης ασφαλείας

Ο διακόπτης ασφαλείας στον πίνακα ελέγχου διασφαλίζει ότι το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να ανάψει μόνο αν ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά.

- ▶ Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο πίνακας ελέγχου είναι στη σωστή θέση ('κλικ') (εικ. 2).

Αυτόματη διακοπή (μόνο στην HD6144)

Η φριτέζα θα σβήσει αυτόματα μετά από 2 ώρες. Όταν συμβεί αυτό, η λυχνία ισχύος στο διακόπτη on/off θα σβήσει.

- ▶ Για να ξαναάψετε τη συσκευή, ξαναπιέστε το διακόπτη on/off (εικ. 3).

Ψυχρή ζώνη

Κατά το τηγάνισμα, χαλαρά σωματίδια φαγητού συσσωρεύονται στο κάτω μέρος του κάδου. Καθώς το θερμαντικό στοιχείο έχει τοποθετηθεί σε κάποια απόσταση από το κάτω μέρος του κάδου και βασικά ζεσταίνει το λάδι ή το λίπος από πάνω του, το λάδι ή το λίπος ανάμεσα στο κάτω μέρος του κάδου και το θερμαντικό στοιχείο παραμένει σχετικά ψυχρό (ψυχρή ζώνη). Αυτό εμποδίζει τα σωματίδια του φαγητού που καταλήγουν σε αυτή τη ζώνη από το κάψιμο, αυξάνοντας τις φορές που μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια μακριά από τα παιδιά.

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι είναι σβηστή και κρύα (εστίες, φούρνος).

- 2 Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεοποιημένο λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 4).

HD6142 και HD6144	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	3.2 λίτρα	2800 γρ.
Μεγ.	3.5 λίτρα	3050 γρ.

HD6140	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	2.2 λίτρα	1925 γρ.
Μεγ.	2.5 λίτρα	2200 γρ.

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος πλούσιο σε πολυακόρεστα (π.χ. λινολεϊκό οξύ).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σε αυτήν την περίπτωση χρειάζεται επιπλέον προφύλαξη για να μην πιτσιλίζει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβες το θερμαντικό στοιχείο.

- 1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένο τηγάνι.
- 2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3 Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.

4 Αν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με το πηρούνι (εικ. 5). Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάσιμα

Προσοχή: θα βγει ζεστός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά το τηγάσιμα.

1 Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 6).

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.

2 Ανάψτε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 7).

Η λυχνία λειτουργίας στον διακόπτη on/off και η λυχνία του θερμοστάτη ανάβουν.

3 Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (160-190°C) (εικ. 8).

- Για πληροφορίες σχετικά με ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
- Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν παραμένει σβηστή για κάποιο διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχει φθάσει στην ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Μόλις τηγανίσετε μια παρτίδα, ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας. Περιμένετε λίγη ώρα μέχρι να σβήσει πριν τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.
- ▶ *Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.*

4 Σηκώστε τη λαβή για να σηκώσετε το καλάθι στην ψηλότερη θέση ('κλικ') (εικ. 9).

5 Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 10).

6 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα.

7 Τοποθετείστε τα τρόφιμα που θα τηγανιστούν στο καλάθι.

- ▶ *Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάσιμα, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.*

HD6142 και HD6144	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	HD6140	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μεγ. ποσότητα	1250 γρ.	900 γρ.	Μεγ. ποσότητα	1000 γρ.	700 γρ.
Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	650 γρ.	500 γρ.	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	450 γρ.	400 γρ.

Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σ' αυτή τη συσκευή καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πολύ πιτσιλισμα ή έντονες φυσαλίδες του λαδιού ή του λίπους.

8 Τοποθετείστε προσεκτικά το καλάθι στην φριτέζα (εικ. 11).

Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει μπει στη σωστή θέση.

9 Κλείστε το καπάκι.

- I0** Μόνο για την HD6144 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- I1** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης του χερουλιού στο καλάθι και προσεκτικά χαμηλώστε το καλάθι στην πιο χαμηλή του θέση (εικ. 12).
- ▶ Για καλά αποτελέσματα, τηρείστε το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - ▶ Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης (Μόνο στην HD6144)

- ▶ Ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ σβήνει τη φριτέζα.
- 1** Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 13).
Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- 2** Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.
- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.
 - Μερικά δευτερόλεπτα αφού ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
 - Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο χρόνος τηγανίσματος που απομένει αναβοσβύνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- 3** Αν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβύνει). Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00' στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.
- 4** Μόλις ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Σηκώστε το χερουλί για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, δηλ. στη θέση στραγγίσματος (εικ. 14).
- 2** Ανοίξτε το καπάκι.
Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσιλίσμα του λαδιού.
- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
Αν είναι απαραίτητο, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ. χαρτί κουζίνας.
- 4** Σβήστε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 15).
Σβύνει η λυχνία ισχύος στο διακόπτη on/off.
- 5** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

- ▶ Αν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.
- ▶ Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (δείτε κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρματάκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- 1 Βγάλτε το καπάκι (εικ. 16).
- 2 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα.
- 3 Βγάλτε τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο και τοποθετήστε τον σε ασφαλές και στεγνό μέρος (εικ. 17).
- 4 Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή (εικ. 18).
- 5 Βγάλτε το λάδι ή το λίπος και πετάξτε το, αν είναι απαραίτητο (εικ. 19).
- 6 Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά μετά το καθάρισμα.

Καθάρισμα του μόνιμου φίλτρου

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με μόνιμο φίλτρο. Για να εγγυηθούμε την καλύτερη λειτουργία, το μεταλλικό φίλτρο θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.

- ▶ Καθαρίστε το καπάκι της φριτέζας σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

Για σχολαστικό καθάρισμα:

- 1 Ξεβιδώστε τις βίδες από το εσωτερικό του καπακιού (εικ. 20).
- 2 Βγάλτε το φίλτρο και καθαρίστε το σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Αφήστε το φίλτρο να στεγνώσει καλά πριν το ξαναβάλετε στο καπάκι και πριν ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- 3 Ξαναβάλτε το φίλτρο στο καπάκι και ξαναβιδώστε τις βίδες στο εσωτερικό του καπακιού.

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

Επειδή το λάδι και το λίπος χάνουν τις ευεργετικές τους ιδιότητες μάλλον γρήγορα, θα πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Για να το κάνετε, ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες.

Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάχνετε κυρίως τηγανιτές πατάτες και σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 με 12 φορές πριν το αλλάξετε. Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάξετε φαγητά πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- ▶ Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
- ▶ Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
- ▶ Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

Απόρριψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος πάλι στο πλαστικό μπουκάλι του με καπάκι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και μετά το βγάζουμε από τη φριτέζα με μια σπάτουλα και το τυλίγουμε σε μια εφημερίδα. Αν γίνεται, μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμάτων) ή να το απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

- 1 Βάλτε όλα τα εξαρτήματα πάλι πάνω/μέσα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2 Τυλίξτε το καλώδιο, βάλτε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή του (εικ. 21).
- 3 Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για μια σύνοψη των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, δείτε τους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Έτσι θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες:

- 1 Χρησιμοποιείτε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.
Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.
▶ Στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- 2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.
- 3 Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινείστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) θα κάνουν το λάδι ή το λίπος να κρυώσει αρκετά όταν τα βυθίσετε σ' αυτό. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Κατά προτίμηση αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα, εκτός κι αν αναφέρεται αλλιώς στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί.

- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον σχετικό πίνακα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε θερμοκρασία στους 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Μερικά είδη φαγητού, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να δώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να ουδετεροποιήσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

- 1** Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
- 2** Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
- 3** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα με μια σπάτουλα.

Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Περιβάλλον

Βγάλτε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη (μόνο στην HD6144) αν χρειαστεί ποτέ να απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιείστε ένα πλατύ κατσαβίδι για να βγάλετε το πλαίσιο του χρονοδιακόπτη (εικ. 22).
- 2** Βγάλτε την μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

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

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου ή τους πίνακες σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης για το εάν η θερμοκρασία και/ή οι χρόνοι προετοιμασίας που έχετε επιλέξει είναι σωστοί. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερη ποσότητα από αυτήν που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί, προκαλώντας τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας').
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκα.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Ο δακτύλιος κλεισίματος στο εσωτερικό του καπακιού είναι βρώμκος ή έχει φθαρεί.	Αν ο δακτύλιος είναι βρώμκος, καθαρίστε τον σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. Αν ο δακτύλιος έχει φθαρεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για να τον αντικαταστήσετε.
Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, το λάδι ή το λίπος μπορεί να χυθεί από το χείλος της φριτέζας.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερη ποσότητα από αυτήν που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν κατά το τηγάνισμα	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος που να περιέχουν αντιαφρώδη στοιχεία.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Η φριτζά δεν λειτουργεί.	Ο πίνακας ελέγχου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου βρίσκεται στη σωστή θέση ('κλικ').
	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί, προκαλώντας τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας').	Πιέστε το κουμπί μηδενισμού (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας').

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Οι παρακάτω πίνακες υποδεικνύουν πόση ποσότητα ενός συγκεκριμένου τροφίμου μπορείτε να ετοιμάσετε τη φορά και ποια θερμοκρασία και χρόνο προετοιμασίας θα πρέπει να επιλέξετε.

Αν οι οδηγίες της συσκευασίας του τροφίμου που θα τηγανιστεί διαφέρουν από αυτές στους πίνακες, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία.

HD6140 ΦΡΕΣΚΑ Ή ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
150°C	Μανιτάρια	6-8 τεμάχια		2-3
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	450 γρ.	1000 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στους 175°Cσ αυτόν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)
	Φρέσκα ψάρια	300 γρ.		5-7
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	2-4 τεμάχια		12-15
	Φριτάτα λαχανικών (δηλ. κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια		2-3
175°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	450 γρ.	1000 γρ.	5-8
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	400 γρ.		3-4
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2 κομμάτια		6-7
	Μπουκιές κοτόπουλου	6-8 τεμάχια		3-4
	Μικρά σνακ	6-8 τεμάχια		3-4
	Δακτύλιοι καλαμαριών σε κουρκούτι	6-8 τεμάχια		3-4
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	6-8 τεμάχια		3-4
	Καραβίδες	6-8 τεμάχια		3-4
	Φριτάτα μήλου	4 τεμάχια		3-4
190°C	Μελιτζάνα (φέτες)	400 γρ.		3-4
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	4 τεμάχια		4-5

*) Δείτε το κεφάλαιο 'Συμβουλές για το τηγάνισμα' για να ετοιμάσετε σπιτικές τηγανιτές πατάτες.

HD6144 ΦΡΕΣΚΑ Ή ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
150°C	Μανιτάρια	6-8 τεμάχια		2-3
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1250 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στους 175°C σε αυτόν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.		5-7
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια		12-15
	Φριτάτα λαχανικών (δηλ. κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια		2-3
175°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1250 γρ.	5-8
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.		3-4
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια		6-7
	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια		3-4
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια		3-4
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		3-4
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		3-4
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια		3-4
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια		3-4
190°C	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.		3-4
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	5 τεμάχια		4-5

HD6140 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	2-3 τεμάχια		15-20
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	3 κομμάτια		3-4
175°C	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	400 γρ.	700 γρ.	3-4/7-8
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2 κομμάτια		10-12
	Μπουκιές κοτόπουλου	6 τεμάχια		4-5
	Μίνι σνακ	6 τεμάχια		4-5
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	6 τεμάχια		4-5
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	6 τεμάχια		4-5
	Καραβίδες	6 τεμάχια		4-5
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	3 κομμάτια		6-7

HD6144, HD6142 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-4 τεμάχια		15-20
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	4 τεμάχια		3-4
175°C	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	400 γρ.	700 γρ.	3-4/7-8
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια		10-12
	Μπουκιές κοτόπουλου	8 τεμάχια		4-5
	Μικρά σνακ	6 τεμάχια		4-5
	Δακτύλιοι καλαμαριών σε κουρκούτι	8 τεμάχια		4-5
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8 τεμάχια		4-5
	Καραβίδες	8 τεμάχια		4-5
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	4 τεμάχια		6-7

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。
- ▶ 電源線如果損壞，必須由Philips、Philips授權服務中心、或類似的合格人員更換，以避免危險。
- ▶ 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。
- ▶ 在控制面板裝有加熱元件時，絕對不可將它浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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）。

安全功能

安全斷電裝置

本產品配有安全斷電裝置，當產品過熱時便會斷電。如果油炸鍋內沒有足夠的食油或油脂，或者是在鍋內融化塊狀固態油脂，則會使得加熱元件無法散熱，產品因此過熱。

如果油炸鍋完全沒有作用，請採用下列方法改正：

- 1 讓食用油或油脂冷卻下來。這可能需要花費約60分鐘。
- 2 用一支細螺絲起子，小心壓下控制面板後方的重置鈕。

現在，油炸鍋已經再次就緒可供使用。

安全開關

控制面板上的安全開關可確保加熱元件只有在控制面板正確組裝後才能通電加熱。

- ▶ 請務必確定控制面板處於正確位置（可聽見‘喀噠’一聲）。

自動關閉（僅限於HD6144）

油炸鍋會在2個小時之後自動關閉。當這個動作發生時，ON/OFF開關上的電源指示燈會熄滅。

- ▶ 若要再次開啓油炸鍋的電源，請再按一下ON/OFF開關。

低溫區

在油炸時，鬆散的食材碎屑會聚集在內鍋的底部。由於加熱元件設置在內鍋底部上方一小段距離的位置並且主要會對加熱元件上方得油品加溫，因此內鍋底部和加熱元件之間的油品會保持在相對較低的溫度(低溫區)。這可防止聚積在這個區域的食材碎屑被炸焦，而可增加您重複使用這些油品的次數。

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 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）。
食用油/油脂請看這裡

HD6142及HD6144	油/液態脂肪	固態脂肪	HD6140	油/液態脂肪	固態脂肪
分鐘	3.21	2800 g	分鐘	2.21	1925 g
最大	3.51	3050 g	最大	2.51	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。

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 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。

使用本產品

油炸

請小心：油炸時所產生的熱蒸氣會從鍋蓋上的濾油氣孔排出。

- 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。
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。
ON/OFF 開關上的電源開啓指示燈以及溫度指示燈都會點亮。

- 3** 將溫度控制開關設定到所需的溫度(攝氏160-190度)。
- 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。
 - 食油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。
 - 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。
- ▶ 在加熱油或脂肪時，油炸籃可以保留在炸鍋中。

4 提起把手將油炸架升高到最高的位置(發出「咯噠」一聲)。

5 按釋放鈕打開鍋蓋。接著鍋蓋會自動掀開。

6 從油炸鍋上拆下油炸架。

7 將要油炸的食材置入油炸架中。

▶ 若要讓食物有最佳的油炸效果，我們建議您油炸時不要超過以下所列的最大油炸量。

HD6142及HD6144	自製薯條	冷凍薯條	HD6140	自製薯條	冷凍薯條
最大量	1250 g	900 g	最大量	1000 公克	700 g
最佳效果建議食材	650 g	500 公克	最佳效果建議食材量	450 g	400 g

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。

8 將油炸架小心放入油炸鍋內。

9 關上鍋蓋。

10 使用油炸鍋時也可以不設定計時器。

11 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。

- ▶
- ▶ 若要讓食物油炸到表面呈相同的金黃色，請在油炸時將油炸籃升起距離食用油或油脂數次，並輕輕的搖晃油炸物。

定時器 (僅限於HD6144)

▶ 計時器會顯示油炸時間結束，但「不會」關閉炸鍋。

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

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。

3 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。

- 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。

油炸之後

- 1 提起握把將油炸籃升到最高的位置，也就是灑油的位置。

- 2 打開蓋子。

請注意高溫蒸氣及可能會濺出的油液。

- 3 小心地將油炸籃從油炸鍋中取出。

如有需要，在油炸鍋上晃動油炸籃以除去多餘的油脂。將油炸的食物放在鋪上吸油紙（例如廚房紙巾）的碗內或過濾容器上。

- 4 按ON/OFF 開關來關閉油炸鍋的電源。

ON/OFF開關上的電源指示燈會熄滅。

- 5 本產品使用後記得要拔出插頭。

- ▶ 如果您不常使用油炸鍋，我們建議您將食油或液態油脂倒出並儲存在密封的容器內，最好是放在冰箱或是陰涼的地方保存。將食油或油脂經過細篩倒入容器中，以便濾掉食物殘渣。將內鍋中的食油或油脂倒出之前，請先拿出油炸籃。
- ▶ 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）。

清理

等到食用油或油脂完全冷卻。

切勿使用任何研磨性（液態）清潔劑或材料（例如菜瓜布）來清理本產品。

- 1 打開鍋蓋。

- 2 從油炸鍋上拆下油炸架。

- 3 連同加熱元件將控制面板拆下並將它方至在安全乾燥的地方。

- 4 將內鍋從油炸鍋取出。

- 5 取出油品或油脂並視需要，將它丟棄。

- 6 清理後徹底乾燥所有零件。

清理永久抗油的瀘油氣孔的鍋蓋

本產品配備有永久瀘油裝置。為確保最佳效果，金屬瀘網應定期清洗。

- ▶ 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。

- 2 請拆下瀘網並用少許洗碗精用熱水清洗瀘網。在您將它裝回鍋蓋內及再次開始使用油炸鍋之前，請讓瀘網徹底晾乾。

- 3 將瀘網裝回鍋蓋內並重新鎖上鍋蓋內側的螺絲。

更換食用油或油脂

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。

- ▶ 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。
- ▶ 不要將新鮮的食用油或油脂加入已使用過的食用油或油脂中。
- ▶ 切勿將不同種類的食用油和油脂混合使用！
- ▶ 食用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，請更換食用油或油脂。

丟棄已使用過的食用油或油脂

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。

貯藏

- 1 將所有的零件放到/入油炸鍋中並關上鍋蓋。
- 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。
- 3 握住握把抬起油炸鍋。

油炸秘訣

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。

自製薯條

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

- 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。
 - ▶ 徹底乾燥這些薯條。
- 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。

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。

採用下列的方法避免：

- 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。
- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 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。
- 將食物小心放入食用油或油脂中，因為冷凍食物會導致食用油或油脂劇烈產生泡沫。

去除異味

某些食物（尤其是魚）會讓食油或油脂產生異味。若要去除食用油或油脂中的異味：

- 1 將食用油或油脂加熱到 160°C. 的溫度。
- 2 使用抹刀將兩小塊的麵包或是一些西洋芹的嫩芽放入油中。
- 3 靜待到不再產生泡泡為止，然後使用抹刀將麵包或西洋芹撈起。

現在的食用油或油脂不再有異味。

環境

在您報廢油炸鍋之前，請先拆下定時器內的電池（僅限於HD6144型）。

- 1 請使用小型平口螺絲起子來拆下定時器面板。
- 2 拆下電池。請與將電池與一般的家庭廢棄物一起丟棄，將電池交由回收收集點處理。

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。

疑難排解

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。	選擇的溫度過低和/或食物油炸的時間不夠長。	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。
	油炸籃中有太多食物。	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)。
油炸鍋產生很濃的怪味。	油溫不夠熱。	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(請參閱‘安全’一章)。
	永久抗油的過濾器被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和過濾器，或放入洗碗機內清洗。
蒸氣從過濾器以外的地方排出。	油品渾濁。	更換食用油或油脂。時常用細篩過濾食用油或油脂，讓新鮮度能保持較長久。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的炸油或液態炸油脂肪。不要混合不同種類的油或脂肪。
在油炸過程中，食用油或油脂從油炸鍋的邊緣溢出。	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
	永久抗油的過濾器被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和過濾器，或放入洗碗機內清洗。
在油炸過程中，食用油或油脂從油炸鍋的邊緣溢出。	鍋蓋內側的密封環太髒或磨損。	如果密封環太髒，可以用少許洗碗精用熱水或者使用洗碗機來清洗鍋蓋。如果密封環太髒，請將油炸鍋送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換密封環。
	油炸鍋內有太多食用油或油脂。	確認油炸鍋內的食用油或油脂沒有超過最大容量。
油炸過程中油品嚴重起泡。	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。	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)。
油炸過程中油品嚴重起泡。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	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。
油炸鍋沒有作用	內鍋沒有正確清理。	依照這些使用說明清理內鍋。
	控制面板沒有正確插入。	請確定控制面板處於正確位置(可聽見‘喀噠’一聲)。
	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。	壓下重置按鈕(請參閱‘安全’一章)。

準備時間和溫度設定

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。

HD6140 新鮮或解凍的食材

溫度	食物種類	最佳效果建議食材量	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	450 公克	1000 公克	4-6 (攝氏175度, 請參閱本參考表中有關第二次油炸的說明)
	鮮魚	300 g		5-7
170°C	雞 (腿)	2-4 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	450 公克	1000 公克	5-8
	脆片 (非常薄的馬鈴薯片)	400 g		3-4
180°C	春捲	2 片		6-7
	雞塊	6-8 塊		3-4
	小點心	6-8 塊		3-4
	炸墨魚圈	6-8 塊		3-4
	炸魚 (塊)	6-8 塊		3-4
	炸斑節蝦	6-8 塊		3-4
	蘋果派	4 塊		3-4
190°C	茄子 (薄片)	400 g		3-4
	炸肉/魚丸	4 塊		4-5

*) 關於自製炸薯條，請參閱'油炸訣竅'。

HD6140 冷凍食品

溫度	食物種類	最佳效果建議食材量	最大量	油炸時間 (分鐘)
170°C	雞 (腿)	2-3塊		15-20
	小馬鈴薯餅	3顆		3-4
	冷凍薯條	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	春捲	2 片		10-12
	雞塊	6 塊		4-5
	小點心	6 塊		4-5
	炸墨魚圈	6 塊		4-5
	炸魚 (塊)	6 塊		4-5
	炸斑節蝦	6 塊		4-5
190°C	炸肉/魚丸	3 塊		6-7

HD6144, HD6142新鮮或解凍的食材

溫度	食物種類	最佳效果建議食材量	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	650 g	1250 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)
	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	650 g	1250 g	5-8
	脆片 (很薄的薯片)	600 公克		3-4
180°C	春捲	2-3塊		6-7
	雞塊	8-10 塊		3-4
	小點心	8-10 塊		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		3-4
	蘋果派	5 塊		3-4
190°C	茄子 (薄片)	600 公克		3-4
	炸肉/魚丸	5 塊		4-5

HD6144、HD6142冷凍食品

溫度	食物種類	最佳效果建議食材量	最大量	油炸時間 (分鐘)
170°C	雞 (腿)	3-4 塊		15-20
	小馬鈴薯餅	4 塊		3-4
	冷凍薯條			
180°C	春捲	2-3塊		10-12
	雞塊	8 塊		4-5
	小點心	6 塊		4-5
	炸墨魚圈	8 塊		4-5
	炸魚 (塊)	8 塊		4-5
	炸斑節蝦	8 塊		4-5
190°C	炸肉/魚丸	4 塊		6-7

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
	فطائر التفاح	٥ قطع		٣-٤
١٩٠ درجة مئوية C°	بازنجان (شرائح)	٦٠٠ غ		٣-٤
	لحم/سمك كروكيت	٥ قطع		٤-٥

HD6142, HD6144 مأكولات مثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٣-٤ قطع		٥١-٥٢
	فطائر البطاطا الصغيرة	٤ قطع		٣-٤
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية مثلجة	٥٠٤ غرام	٥٠٧ غرام	٣-٤/٧-٨
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع		٥١-٥٢
	قطع دجاج صغيرة	٨ قطع		٤-٥
	وجبات خفيفة	٦ قطع		٤-٥
	حلقات الحبار بالزبدة	٨ قطع		٤-٥
	سمك (قطع) بالزبدة	٨ قطع		٤-٥
	روبيان	٨ قطع		٤-٥
١٩٠ درجة مئوية C°	لحم/سمك كروكيت	٤ قطع		٦-٧

HD6140 مأكولات مثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٢-٣ قطع		٢٠-١٥
	فطائر البطاطا الصغيرة	٣ قطع		٤-٣
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية مثلجة	٤٠٠ غرام	٧٠٠ غرام	٨-٧/٤-٣
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	قطعتان		١٢-١٠
	قطع دجاج صغيرة	٦ قطع		٥-٤
	وجبات خفيفة	٦ قطع		٥-٤
	حلقات الحبار بالزبدة	٦ قطع		٥-٤
	سمك (قطع) بالزبدة	٦ قطع		٥-٤
	روبيان	٦ قطع		٥-٤
١٩٠ درجة مئوية C°	لحم/سمك كروكيت	٣ قطع		٧-٦

HD6144، HD6142 مأكولات طازجة أو مذوية

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٥٠ درجة مئوية C°	فطر	٦-٨ قطع		٣-٢
١٦٠ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (٥) أول دورة قلي	٦٥٠ غرام	١٢٥٠ غرام	٤-٦ (اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	٤٥٠ غ		٧-٥
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٣-٥ قطع		١٥-١٢
	خضروات (مثلا الزهرة)	٨-١٠ قطع		٣-٢
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (٥) دورة قلي ثانية	٦٥٠ غرام	١٢٥٠ غرام	٥-٨
	بطاطا (شرائح نحيفة جدا)	٦٠٠ غ		٤-٣
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع		٧-٦
	قطع دجاج صغيرة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	وجبات خفيفة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	حلقات الحبار بالزبدة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	سمك (قطع) بالزبدة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	روبيان	٨-١٠ قطع		٤-٣

الأوقات المتطلبة للتحضير

الجدول أدناه تشير إلى كمية مأكولات معينة يمكنك تحضيرها في آن واحد وإلى درجات الحرارة وأوقات التحضير التي يجب اختيارها. إذا كانت الإرشادات على أغلفة المأكولات مختلفة عن معلومات الجدول، اتبعي دوماً الإرشادات على أغلفة المأكولات.

HD6140 مأكولات طازجة أو مذوبة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٥٠ درجة مئوية C°	فطر	٦-٨ قطع		٢-٣
١٦٠ درجة مئوية C°	بطاطا مقليه منزلية* أول دورة قلي	٤٥٠ غ	١٠٠٠ غرام	٦-٤ (اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	٣٠٠ غرام		٥-٧
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٢-٤ قطع		١٢-١٥
	خضروات (مثلاً الزهرة)	٨-١٠ قطع		٢-٣
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقليه منزلية* دورة قلي ثانية	٤٥٠ غ	١٠٠٠ غرام	٨-٥
	بطاطا مقرمشة (شرائح صغيرة جداً)	٤٠٠ غرام		٣-٤
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	قطعتان		٦-٧
	قطع دجاج صغيرة	٦-٨ قطع		٣-٤
	وجبات خفيفة	٦-٨ قطع		٣-٤
	حلقات الحبار بالزبدة	٦-٨ قطع		٣-٤
	سمك (قطع) بالزبدة	٦-٨ قطع		٣-٤
	روبيان	٦-٨ قطع		٣-٤
	فطائر التفاح	٤ قطع		٣-٤
١٩٠ درجة مئوية C°	بازنجان (شرائح)	٤٠٠ غرام		٣-٤
	لحم/سمك كروكيت	٤ قطع		٤-٥

* انظري إلى فئصائح التعليق لمعرفة كيفية تحضير البطاطا المقليه المنزلية.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المغلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	تأكد من غلاف المأكولات أو من الجداول الموجودة في هذه الإرشادات اذا ما كانت درجات الحرارة و/أو الأوقات المطلوبة للتحضير التي قمت باختبارها صحيحة. اضبطي مفتاح التحكم بالحرارة على درجة الحرارة الصحيحة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقومي بقلبي كميات كبيرة من المأكولات في آن واحد تزيد عن الكميات المذكورة في جدول إرشادات الاستعمال.	
لم يسخن الزيت أو الدهن بشكل كاف.	قد يكون الفلتر الحراري لمفتاح التحكم بالحرارة قد احترق مما جعل وظيفة فاصل الأمان توقف الجهاز عن العمل (انظري الى فقرة قمرايا السلامة ف).	
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 لقلبي المأكولات.	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.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	تأكد من اذ ا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	ان حلقة الختم في داخل الغطاء متسخة أو تالفة.	انزع الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
ان حلقة الختم في داخل الغطاء متسخة أو تالفة.	ان حلقة الختم في داخل الغطاء متسخة، قومي بتنظيف الغطاء باماء الساخن و سائل الصابون أو في غسالة الصحون. اذا كانت حلقة الختم تالفة، استشيري وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الحلقة.	
خلال عملية القلي، يتطاير الزيت أو الدهن من حافة المقلاة.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكد من أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب إرشادات الاستعمال.	
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقومي بقلبي كميات كبيرة من المأكولات في آن واحد تزيد عن الكميات المذكورة في جدول هذه الإرشادات.	
ان الزيت أو الدهن ينتج رغوة كثيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل أن تقلبيها.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلبي المأكولات.	لا تمزجي ابدأ بين نوعيات مختلفة من الزيت أو الدهن واستخدمي نوعية زيت أو دهن سائل يحتوي على عنصر مانع للرغوة.	
لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في إرشادات الاستعمال.	
الغلاية لا تعمل.	لم يتم تركيب لوحة التحكم بالطريقة الصحيحة.	تأكد من أن تكون لوحة التحكم مركبة بالوضع الصحيح (سوف تسمعين صوت كليك).
ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة قد احترق مما جعل وظيفة فاصل الأمان توقف الجهاز عن العمل.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة قد احترق مما جعل وظيفة فاصل الأمان توقف الجهاز عن العمل.	اضغطي على مفتاح اعادة الضبط (انظري الى فقرة قمرايا السلامة ف).

ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.

◀ جفني أصابع البطاطا جيدا.

٢ 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.

٣ ضعي البطاطا المقلية المحضرة منزليا في وعاء وقومي برجه. دعي البطاطا المقلية تبرد قليلا قليلا للمرة الثانية.

المأكولات المثلجة

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

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، فإنها ايضا تمتص الكثير من الزيت أو السمن.

اتخذتي هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تذويب المأكولات المثلجة بدرجة حرارة معتدلة قبل قليها، الا اذا تطلب ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات غير ذلك.
- أزيلتي بحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلي كميات كبيرة في آن واحد (اطلعي على الجدول الخاص بهذا الموضوع في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال).
- اختاري درجة حرارة القلي المذكورة في الجدول المناسب في نهاية ارشادات الاستعمال هذه أو الارشادات الموجودة على علبة غلاف المأكولات المراد قليها. اذا لم تكن هناك ارشادات مدونة، اختاري 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:

١ سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ١٦٠ °C درجة مئوية.

٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.

٣ انتظري الى أن تنتهي الفقاعات ثم أزيلتي الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة.

سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البيئة

انزعي بطارية المؤقت (فقط طراز HD6144) قبل ان تتخلصي من الجهاز نهائيا.

١ استخدمتي مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من المؤقت (رسم ١٤).

٢ انزعي 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.

تنظيف الفلتر الدائم المانع للشحم

ان هذا الجهاز مزود بفلتر دائم. لضمان الحصول على أفضل النتائج، يجب تنظيف الفلتر المعدني بشكل منتظم.

قومي بتنظيف غطاء القلاية بماء ساخن و بعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون في كل مرة تقومين فيها باستخدام الجهاز.

لتنظيف الشامل:

١ انزعي البراغي من داخل الغطاء (رسم ٢٠).

٢ انزعي الفلتر و قومي بتنظيفه بماء اخن و بعض سائل الصابون. دعي الفلتر يجف تماما قبل اعادته مجددا الى داخل الغطاء و قبل البدء باستخدام الجهاز من جديد.

٣ ضعي الفلتر مجددا الى داخل الغطاء و شدي البراغي داخل الغطاء.

تغيير الزيت أو الدهن

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 (كالمسك واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.

لا تستخدمي الزيت أو الدهن ذاته لأكثر من ٦ شهور ودوما اتبعي الارشادات على علبة التغليف.

لا تسكبي زيتا جديدا أو دهنا جديدا فوق زيتا مستخدما أو دهنا مستخدما.

لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.

قومي بتغيير الزيت أو الدهن دوما إذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه، أو إذا كانت لديه رائحة قوية أو مذاق قوي أو إذا تحول الى لون داكن.

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

قومي بسكب الزيت المستخدم أو السمن السائل المستخدم في زجاجته الأصلية البلاستيكية (قابلة لاعادة 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

١ ضعي جميع القطع في مكانها في المقلاة وأغلقي الغطاء(رسم ٢١).

٢ قومي بلف السلك الكهربائي وضعيه داخل عبة تخزين السلك وأدخلي المقبس في فتحة تخزين المقبس المزودة.

٣ ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

نصائح القلي

للحصول على نظرة شاملة على أوقات التحضير وأوضاع درجات الحرارة، انظري الى الجدول في نهاية ارشادات الاستعمال هذه.

البطاطا المقلية المحضرة في المنزل

سوف تحصلين على أطيب بطاطا مقلية وأكثرها قرمشة بهذه الطريقة:

١ استخدمي بطاطا قاسية وقومي بتقطيعها الى أصابع. اشطفي أصابع البطاطا بالماء البارد.

- بعد بضعة ثوان من تحديد وقت القلي، يبدأ المؤقت الزمني بالعد التنازلي.
- بينما يقوم المؤقت الزمني بالعد التنازلي، يقوم الوقت المتبقي بالوميض على الشاشة. تظهر الدقيقة الأخيرة بالثوان.

٣ إذا كان الوقت المضبوط مسبقاً غير صحيح، يمكنك محيه من خلال الضغط على مفتاح المؤقت لمدة ثانيتين في الوقت الذي يبدأ فيه المؤقت عملية العد (أي عندما يبدأ المؤقت بالوميض). أبقى المفتاح مضغوطاً إلى أن تظهر إشارة '00' ف على شاشة العرض. يمكنك الآن ضبط الوقت الصحيح للقلي.

٤ عندما يمر الوقت المختار مسبقاً، سوف تسمعين صوت منبه بعد عشرين ثانية، سوف يتكرر الصوت المنبه. يمكنك إيقاف الصوت المنبه من خلال الضغط على مفتاح المؤقت.

بعد عملية القلي

١ ارفعي الماسكة لرفع السلة إلى أعلى وضعية، أي وضعية التصفية (رسم ١٤).

٢ افتحي الغطاء.

احذري البخار الساخن واحتمال تطاير الزيت.

٣ انزعي السلة بحذر من المقلاة.

إذا لزم الأمر، حركي السلة فوق المقلاة لازالة الفائض من الزيت أو الدهن. ضعي الطعام المقلي في وعاء أو مصفاة تحتوي على ورق يمتص الدهون، مثل ورق المطبخ.

٤ أوقف تشغيل المقلاة من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف (رسم ١٥).

سوف ينطفئ المؤشر الضوئي لعملية التشغيل الموجود على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

٥ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

◀ إذا كنت لا تستخدم المقلاة بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة الإغلاق. يفضل وضعها في التلاجة أو مكان بارد.

◀ إذا كانت المقلاة تحتوي على دهن جامد، دعيه يتجمد في المقلاة وقومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري إلى فقرة فالتحضير للاستخدام، جزء فالزيت والدهن).

التنظيف

انتظري إلى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدم أي مواد تنظيف سائلة كاشطة لتنظيف الجهاز.

١ انزعي الغطاء (رسم ١٦).

٢ انزعي السلة من القلاية.

٣ انزعي لوحة التحكم كع العنصر الحراري وضعها في مكان جاف وآمن (رسم ١٧).

٤ ارفعي الوعاء الداخلي من الجهاز (رسم ١٨).

٥ أخرجي الزيت أو الدهن منها، إذا لزم الأمر (رسم ١٩).

٦ جففي جميع القطع جيداً بعد عملية التنظيف.

- ٣ اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الى الحرارة المطلوبة (١٦٠-١٩٠ °C درجة مئوية) (رسم ٨).
 - لمعرفة درجة الحرارة التي يجب اختيارها، انظري الى غلاف المأكولات الماد عليها أو الى الجداول في نهاية ارشادات الاستعمال هذه.
 - يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة أة خمسة عشر دقيقة.
 - خلال عملية تسخين الجهاز، سوف ينطفئ و يضيء ضوء الحرارة عدة مرات. عندما يبقى مضيئاً لبعض الوقت، يكون الزيت أو الدهن قد بلغ درجة الحرارة المختارة مسبقاً.
 - بعد قلي رزمة من مأكولات، سوف يضيء أيضا ضوء الحرارة. انتظري لبعض الوقت قبل مواصلة رزمة جديدة.
- ◀ يمكنك ترك السلة في القلاية أثناء عملية تسخين الزيت أو الدهن.

٤ ارفعي المقبض لترفعي السلة الى أعلى وضع (سوف تسمعين صوت كليك) (رسم ٩).

٥ افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح التحرير. سوف يفتح الغطاء أو توماتيكيا (رسم ١٠).

٦ انزعي السلة من القلاية.

٧ ضعي الطعام المراد قليه في السلة.
 ◀ لأفضل نتائج قلّي، ننصحك بعدم تخطّي الكميات المذكورة أدناه.

طران HD6140	البطاطا المقلية المحضرة في المنزل	بطاطا مقلية مثلجة
الكمية القصوى	٠٠٠١ غرام	٠٠٧ غرام
الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	٠٠٥٤ غ	٠٠٤ غرام

طران HD6144 و HD6142	البطاطا المقلية المحضرة في المنزل	بطاطا مقلية مثلجة
الكمية القصوى	١٢٥٠ غرام	٩٠٠ غرام
الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج	٦٥٠ غرام	٥٠٠ غرام

لا تقومي بقلي حلويات الأرز الآسيوية (أو أنواع طعام متشابهة) في هذا الجهاز حيث أن ذلك قد يسبب تطاير الزيت أو الدهن أو حصول فقائيع خطيرة.

٨ ضعي السلة في المقلاة بحذر (رسم ١١).

تأكدتي بأن يتم ادخال السلة بطريقة صحيحة.

٩ أغلق الغطاء.

١٠ فقط طران [*****] - اضبطي الوقت المتطلب لقلّي (انظري الى فقرة المؤقت في هذا الفصل).
 بإمكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقيت.

١١ اضغطي على مفتاح اطلاق السلة و أنزلي السلة بحذر الى الوضعية الأكثر انخفاضا (رسم ١٢).

- ◀ لنتيجة ناجحة، اعتمدي أوقات التحضير المشار إليها على غلاف المأكولات المراد قليها أو أوقات التحضير المذكورة في الجداول في نهاية ارشادات الاستعمال هذه.
 ◀ لنتيجة قلّي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلي و قومي بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت (فقط طران HD6144)

◀ يُوّسّر المؤقت الزمني الى انتهاء وقت القلي، ولكنه لا يقوم بإيقاف المقلاة عن العمل.

١ قومي بالضغط على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت القلي بالدقائق (رسم ١٣).
 سوف يصبح الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

٢ أبقى المفتاح مضغوطة لتمرير عدد الدقائق. قومي بتحرير المفتاح عند الوصول الى عدد الدقائق المطلوبة لعملية القلي.
 - ان الوقت الأقصى الذي يمكن تحديده هو تسع و تسعون دقيقة.

المنطقة الباردة

أثناء عملية القلي، سوف تتجمع قطع طعام صغيرة في قاع الوعاء الداخلي. وحي أن العنصر الحراري تم وضعه على مسافة من أعلى قاع الوعاء الداخلي ويقوم بتسخين الزيت أو الدهن فوقه، يبقى الزيت أو الدهن المتواجد بين قاع الوعاء الداخلي والعنصر الحراري بارداً (المنطقة الباردة). ذلك يجنب بقايا الطعام التي تظل في هذه المنطقة من الاحتراق مما يزيد عدد المرات التي يمكنك إعادة استخدام الزيت أو الدهن.

التحضير للاستخدام

١ ضعي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وبعيدا عن متناول الأطفال.
إذا رغبت بوضع القلاية فوق الفرن، تأكدي بأن حلقات اصدار السخونة الخاصة بالفرن منطفئة وباردة.

٢ أملاي القلاية بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد لغاية الاشارة داخل الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة فالزيت والدهن في ارشادات الاستعمال لكيفية استخدام الدهن الجامد) (رسم ٤).

طراز HD6144 و HD6142	زيت/دهن سائل	دهن جامد	طراز HD6140	زيت/دهن سائل	دهن جامد
دقائق	٣.٢ لتر	٢٨٠٠ غرام	دقائق	٢.٢ لتر	١٩٢٥ غرام
أقصى	٣.٥ لتر	٣٠٥٠ غرام	أقصى	٢.٥ لتر	٢٢٠٠ غرام

الزيت و الدهن

لا تمزجي 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، ولكن في هذه الحالة يجب توخي الحذر الاضافي لتجنب تطاير الدهن أو اكتساب أداة التسخين لحرارة اضافية أو تلفها.

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

٢ اسكبي الدهن المذوب بحذر في المقلاة.

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

٤ إذا أصبح الدهن بارداً، من المحتمل أن يبدأ بالتطاير والتناثر عند ذوبانه. قومي بحدوث ثقب في الدهن المجمد بواسطة شوكة لتجنب ذلك (رسم ٥).

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

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

١ خذي السلك بكامله من مقصورة تخزين السلك الكهربائي و ضعي المقبس في قابس الحائط (رسم ٦).
تأكدي أن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة في الجهاز.

٢ قومي بتشغيل القلاية من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/ الايقاف (رسم ٧).
سوف يضيء المؤشر الضوئي على مفتاح التشغيل/ الايقاف وضوء درجة الحرارة.

أقرأ أي هذه الارشادات 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.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين وذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- دوما 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 لتنظيفا جيدا قبل استعمال الجهاز لأول مرة (انظري الى فقرة قالتنظيف). تأكدتي بأن جميع القطع قد جفت تماما قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- لا تغمري لوحة التحكم الموصولة بالعنصر الحراري ابدا داخل الماء ولا تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري.
- دوما افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال. لا تحركي القلاية الى أن تبرد الى حد كبير.
- لا تقومي بتشغيل المقلاة قبل تعبئتها بالزيت أو الهن. تأكدتي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصل ما بين العلامتين المؤشر اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- أثناء عملية القلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفلتر. 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 لارشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة! لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفلوكس على درجة حرارة أعلى من 175 درجة مئوية C° (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

مزايا السلامة

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 تدوب في المقلاة الأمر الذي يجنب العنصر الحراري من تزويد السخونة.

اتخذتي الاجراءات التالية اذا لم تعد تعمل القلاية ابدا:

1 دعِي الزيت أو الدهن يبرد. سوف يستغرق ذلك حوالي ٦٠ دقيقة تقريبا.

2 اضغطي بحرص على مفتاح اعادة الضبط في خلف لوحة التحكم بواسطة مفك براغي صغير (رسم ١).

ان الجهاز جاهز للاستعمال من جديد.

مفتاح الأمان

يضمن مفتاح الأمان في لوحة التحكم ان يتم تشغيل العنصر الحراري فقط في حالة تركيب لوحة التحكم بطريقة صحيحة.

تأكدتي دوما بأن تكون لوحة التحكم في الوضع الصحيح (ستسمعين صوت كليك) (رسم ٢).

توقف تلقائي أو توماتيكي (فقط طراز HD6144)

سوف يتوقف الجهاز تلقائيا عن العمل بعد ساعتين. عندما يحدث ذلك، سوف ينطفئ الضوء المؤشر المتواجد على مفتاح التشغيل/الايقاف.

لتشغيل الجهاز من جديد، اضغطي مجددا على مفتاح التشغيل/الايقاف (رسم ٣).

مدلهای HD6144، HD6142 مواد غذایی 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)	۳-۴ تکه		۱۵-۲۰
	پن کیک سیب زمینی کوچک	۴ تکه		۳-۴
۱۷۵ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده منجمد	۴۰۰ گرم	۷۰۰ گرم	۳-۴/۷-۸
۱۸۰ درجه سانتی گراد	رول فذری چینی	۲-۳ تکه		۱۰-۱۲
	جوجه تکه ایی	۸ تکه		۴-۵
	استکهای کوچک	۶ تکه		۴-۵
	حلقه های هشت پای سوخاری	۸ تکه		۴-۵
	ماهی سوخاری (تکه ای)	۸ تکه		۴-۵
	شاه میگو	۸ تکه		۴-۵
۱۹۰ درجه سانتی گراد	کوفته گوشت/ماهی	۴ تکه		۶-۷

مدل HD6140 مواد غذایی 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)	۲-۳ تکه		۱۵-۲۰
	پن کیک سیب زمینی کوچک	۳ تکه		۳-۴
۱۷۵ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده منجمد	۴۰۰ گرم	۷۰۰ گرم	۳-۴/۷-۸
۱۸۰ درجه سانتی گراد	رول فذری چینی	۲ تکه		۱۲-۱۰
	جوجه لقمه ایی	۶ تکه		۴-۵
	استکهای کوچک	۶ تکه		۴-۵
	حلقه های هشت پای سوخاری	۶ تکه		۴-۵
	ماهی سوخاری (تکه ای)	۶ تکه		۴-۵
	شاه میگو	۶ تکه		۴-۵
۱۹۵ درجه سانتی گراد	کوفته گوشت/ماهی	۳ تکه		۶-۷

مدل HD6144، HD6142 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	۶-۸ تکه		۲-۳
۱۶۰ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیگل اول سرخ کردن	۶۵۰ گرم	۱۲۵۰ گرم	۴-۶ (به مقدار ۱۷۵ درجه سانتی گراد در جدول برای دستورالعملهای مربوط به سیگل دوم مراجعه کنید)
	ماهی تازه	۴۵۰ گرم		۵-۷
۱۷۰ درجه سانتی گراد	جوجه (لقمه ایی)	۳-۵ تکه		۱۲-۱۵
	سبزیجات (قارچ و گل کلم)	۸-۱۰ تکه		۲-۳
۱۷۵ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیگل دوم سرخ کردن	۶۵۰ گرم	۱۲۵۰ گرم	۳-۴
	چیپس (برشهای نازک سیب زمینی)	۶۰۰ گرم		۳-۴
۱۸۰ درجه سانتی گراد	رول فذری چینی	۲-۳ تکه		۶-۷
	جوجه تکه ایی	۸-۱۰ تکه		۳-۴
	استکهای کوچک	۸-۱۰ تکه		۳-۴
	حلقه های هشت پای سوخاری	۸-۱۰ تکه		۳-۴
	ماهی سوخاری (تکه ای)	۸-۱۰ تکه		۳-۴
	شاه میگو	۸-۱۰ تکه		۳-۴
	سیب سرخ شده	۵ تکه		۳-۴
۱۹۰ درجه سانتی گراد	بادمجان (برش)	۶۰۰ گرم		۳-۴
	کوفته گوشت/ماهی	۵ تکه		۴-۵

زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت

جدول زیر مقدار غذایی که در یک نوبت می توانید آماده کنید و درجه حرارت و زمان آماده سازی که باید انتخاب شود را نشان می دهد. چنانچه دستورالعملهای روی بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود و موارد قید شده در جدول با یکدیگر تفاوت داشت، همیشه از دستورالعملهای روی بسته بندی ماده غذایی پیروی کنید.

مدل HD6140 مواد غذایی تازه یا موادی که یخ آنها آب شده است

زمان سرخ شدن (دقیقه)	حداکثر مقدار	مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه	نوع ماده غذایی	درجه حرارت
۳-۲		۸-۶ تکه	انواع قارچ	۱۵۰ درجه سانتی گراد
۴-۶ (به مقدار ۱۷۵ درجه سانتی گراد در جدول برای دستورالعملهای مربوط به سیکل دوم مراجعه کنید)	۱۰۰۰ گرم	۴۵۰ گرم	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل اول سرخ کردن	۱۶۰ درجه سانتی گراد
۵-۷		۳۰۰ گرم	ماهی تازه	
۱۲-۱۵		۲-۴ تکه	جوجه (لقمه ایی)	۱۷۰ درجه سانتی گراد
۳-۲		۸-۱۰ تکه	سبزیجات (قارچ و گل کلم)	
۳-۴	۱۰۰ گرم	۴۵۰ گرم	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل دوم سرخ کردن	۱۷۵ درجه سانتی گراد
۳-۴		۴۰۰ گرم	چیپس (برشهای نازک سیب زمینی)	
۶-۷		۲ تکه	رول فبری چینی	۱۸۰ درجه سانتی گراد
۳-۴		۸-۶ تکه	جوجه تکه ایی	
۳-۴		۸-۶ تکه	اسنکهای کوچک	
۳-۴		۸-۶ تکه	حلقه های هشت پای سوخاری	
۳-۴		۸-۶ تکه	ماهی سوخاری (تکه ای)	
۳-۴		۸-۶ تکه	شاه میگو	
۳-۴		۴ تکه	سیب سرخ شده	
۳-۴		۶۰۰ گرم	بادمجان (برش)	۱۹۰ درجه سانتی گراد
۴-۵		۴ تکه	کوفته گوشت/ماهی	

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

مشکل	علت ممکن	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ و/یا مادی قهوه ای نمی باشد و/یا برشته نشده است.	درجه حرارت انتخاب شده بسیار پائین است	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.
ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه در این دستورالعملها، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
روغن یا چربی به اندازه کافی داغ نمی شود.	روغن یا چربی به اندازه کافی داغ نمی شود.	ممکن است فیوز کنترل درجه حرارت سوخته باشد که باعث می شود که کلید قطع ایمنی دستگاه را خاموش کند (به بخش زخصوصیتهای ایمنی مراجعه کنید).
سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسيله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
	روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
بخار از جاهای دیگر بغیر از درب دستگاه خارج می شود.	درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	بررسی کنید که درب دستگاه درست بسته شده باشد.
	فیلتر دائمی ضد چربی اشباع شده است.	درب را جدا کنید و آن را همراه با فیلتر با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسيله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
	حلقه آب بندی در داخل درب کثیف است یا سائیده شده است.	اگر حلقه آب بندی کثیف است، درب را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسيله ماشین ظرف شویی تمیز کنید. اگر حلقه آب بندی سائیده شده است، به فروشنده لوازم فیلپس یا مرکز خدمات تایید شده فیلپس مراجعه کنید تا حلقه را تعویض کنند.
در خلال سرخ کردن، روغن یا چربی از لبه سرخ کردن بیرون می پاشد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد.
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از شروع سرخ کردن کاملاً خشک کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای استفاده از دستگاه سرخ نما کنید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید یا از روغن مایعی که دارای ماده کف است استفاده نکنید.
	ظرف داخلی بطور صحیح تمیز نشده است.	ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای مربوط به استفاده تمیز کنید.
سرخ کن کار نمی کند.	پائل کنترل درست قرار داده نشده است.	مطمئن شوید که پائل کنترل در وضعیت صحیح قرار گرفته است ("کلک" (شکل ۲)).
	ممکن است فیوز کنترل درجه حرارت سوخته باشد که باعث می شود که کلید قطع ایمنی دستگاه را خاموش کند.	دکمه بازنشانی را فشار دهید (به فصل "خصوصیتهای ایمنی" مراجعه 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 بشویند. 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 ۶ تا ۴ 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 مربوطه در 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 کاردک از سرخ کن خارج کنید.

روغن یا چربی دوباره طعم طبیعی خود را بدست می آورد.

محیط زیست

باتری تایمر را قبل دور انداختن دستگاه از دستگاه خارج کنید (فقط مدل HD6144).

۱ از یک پیچ گوشتی سر تخت کوچک برای جدا کردن پانل تایمر استفاده کنید (شکل ۲۲).

۲ باتری را خارج کنید. باتری را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید.

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس www.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.

۶ تمامی قطعات را بعد از پاک کردن خشک کنید.

پاک کردن فیلتر ضد چربی دائمی

این دستگاه مجهز به یک فیلتر دائمی می باشد. برای تضمین عملکرد بهینه، فیلتر فلزی باید بطور دائم 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 ۲۰).

۲ فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید. قبل از اینکه فیلتر را در جای خود قرار دهید و از دستگاه مجدداً استفاده کنید، بگذارید تا فیلتر کاملاً خشک شود.

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

عوض کردن 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 سبب 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.

دور ریختن 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 سبب در آن) و بعد آن را از سرخ کن با استفاده از یک کاردک 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.

ذخیره 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 ذخیره دستگاه قرار دهید و دوشاخه دستگاه را در قسمت ثابت کننده دوشاخه قرار دهید (شکل ۲۱).

۳ سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید.

نکاتی در مورد سرخ کردن

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

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 ۱۳).
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 ۰۰ 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 دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید، یعنی وضعیت تخلیه (شکل ۱۴).

۲ درب دستگاه را باز کنید.

مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.

در صورت لزوم، سبد را روی سرخ کن تکان دهید تا روغن یا چربی اضافه گرفته شود. غذای سرخ شده را در یک کاسه یا یک آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ شکل سرخ کن را با فشار دادن سوییچ روشن/خاموش، روشن کنید (شکل ۱۵).
چراغ راهنما در سوییچ روشن و خاموش، خاموش می شود.

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

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 روغن 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 دستگاه را بردارید (شکل ۱۶).

۲ سبد را از سرخ کن جدا کنید.

۳ پانل کنترل و المنت حرارتی که به آن وصل است را خارج کنید و آن را در محلی امن و خشک قرار دهید (شکل ۱۷).

۴ سپس درب را از روی دستگاه بلند کنید (شکل ۱۸).

۵ روغن یا چربی را پاک کنید و در صورت لزوم آنرا بدور بریزد (شکل ۱۹).

۱ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۶). مطمئن شوید که سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس نباشد.

۲ سرخ کن را با فشار دادن سوییچ روشن/خاموش، روشن کنید (شکل ۷). چراغ راهنما در سوییچ روشن/خاموش و چراغ راهنمای درجه حرارت روشن می‌گردند.

۳ کنترل درجه حرارت را در روی درجه حرارت دلخواه تنظیم کنید (۱۶۰ تا ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد) (شکل ۸).

- 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 درحین داغ شدن سرخ کن سبب را در آن قرار دهید.

۴ دسته را برای بالا آوردن سبب تا آخرین حد آن بلند کنید (شکل ۹).

۵ درب را با فشار دادن دکمه آن آزاد کنید. درب بطور اتوماتیک باز خواهد شد (شکل ۱۰).

۶ با دقت سبب را از سرخ کن جدا کنید.

۷ مواد غذایی که باید سرخ شود را درون سبب قرار دهید.

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

مدل HD6140	سیم زمینی سرخ کرده خانگی	سیم زمینی سرخ کرده منجمد
حداکثر مقدار	۱۰۰۰ گرم	۷۰۰ گرم
مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه	۴۵۰ گرم	۴۰۰ گرم

مدلهای HD6142 و HD6144	سیم زمینی سرخ کرده خانگی	سیم زمینی سرخ کرده منجمد
حداکثر مقدار	۱۲۵۰ گرم	۹۰۰ گرم
مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه	۶۵۰ گرم	۵۰۰ گرم

از سرخ کردن کیک‌های برجی آسیایی (یا انواع مشابه غذا) در این دستگاه خودداری کنید چون این عمل ممکن است باعث پاشیده شدن یا کف کردن زیاد روغن یا چربی گردد.

۸ با دقت سبب را درون سرخ کن قرار دهید (شکل ۱۱).

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

۹ درب دستگاه را ببندید.

۱۰ 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.

۱۱ دکمه آزاد کردن در دستگیره سبب را فشار دهید و با دقت سبب را تا آخرین حد آن پائین ببرید (شکل ۱۲).

◀ 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، سبب را از داخل روغن یا چربی درحین سرخ شدن برای چند دقیقه بلند کنید و به آرامی محتویات آن را تکان دهید.

در خلال سرخ کردن، ذرات غذای آزاد شده در ته ظرف داخلی جمع آوری خواهند شد. چون المنت حرارتی با مقداری فاصله از ته ظرف داخلی قرار داده شده است و عمدتاً روغن یا چربی بالای خود را داغ می کند، روغن یا چربی بین انتهای ظرف داخلی و المنت حرارتی نسبتاً خنک باقی می ماند (منطقه خنک). این مسئله باعث می شود تا ذرات مواد غذایی که در این منطقه جمع می شوند نسوزند و تعداد دفعاتی که می توانید از روغن یا چربی استفاده کنید افزایش خواهد یافت.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ 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.

۲ 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 ۴).

روغن جامد	روغن/چربی مایع	مدل HD6140
۱۹۲۵ گرم	۲/۲ لیتر	حداقل
۲۲۰۰ گرم	۲/۵ لیتر	حداکثر

روغن جامد	روغن/چربی مایع	مدلهای HD6142 و HD6144
۲۸۰۰ گرم	۳/۲ لیتر	حداقل
۳۰۵۰ گرم	۳/۵ لیتر	حداکثر

روغن و چربی

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

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

می توانید 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 زا یا صدمه دیدن آنان جلوگیری بعمل آید.

۱ اگر می خواهید 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 زوب شدن به اطراف بپاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید (شکل ۵).

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 می شود.

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 پریزی 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 رَتمیز کردن مراجعه کنید). قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند. هرگز پائل کنترل با المنتهای حرارتی وصل شده به آن را در آب فرو نبرید و آن را زیر 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. در حین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متساعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ایی 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 جائیکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد (نیمه) حرفه ایی یا از آن بنحوی بر 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. بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد-طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید! مواد غذایی نفاسته دار خصوصاً سبب زمینی و محصولات غلاتی را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن تولید آکریلامید).

خصوصیتهای ایمنی

کلید قطع ایمنی

این دستگاه مجهز به سوئیچ 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 گرمازا می گردد. اگر سرخ کن دیگر کار نکرد از روشهای زیر استفاده کنید:

۱. بگذارید تا روغن یا چربی کاملاً خنک شود. این کار حدود ۶۰ دقیقه بطول خواهد انجامید.

۲. با دقت دکمه بازنشانی در پشت پائل کنترل را با یک پیچ گوشتی کوچک فشار دهید (شکل ۱).

دستگاه برای استفاده مجدد آماده است.

سوئیچ ایمنی

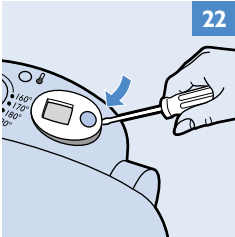
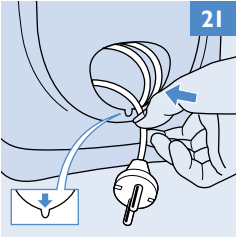
سوئیچ ایمنی در پائل کنترل تضمین کننده این است که المنت حرارتی فقط در صورتی روشن خواهد شد که پائل کنترل بطرز صحیح سوار شده باشد.

همیشه مطمئن شوید که پائل کنترل در وضعیت صحیح قرار گرفته است (زکلیکس) (شکل ۲).

خاموش شدن خودکار (فقط مدل HD6144)


سرخ کن بعد از ۲ ساعت بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. وقتی که این حالت رخ داد، چراغ دستگاه در سوئیچ روشن/خاموش، خاموش خواهد شد.

برای روشن کردن مجدد دستگاه، سوئیچ روشن/خاموش را دوباره فشار دهید (شکل ۳).





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 94072