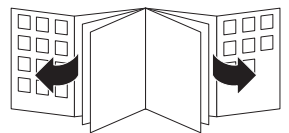


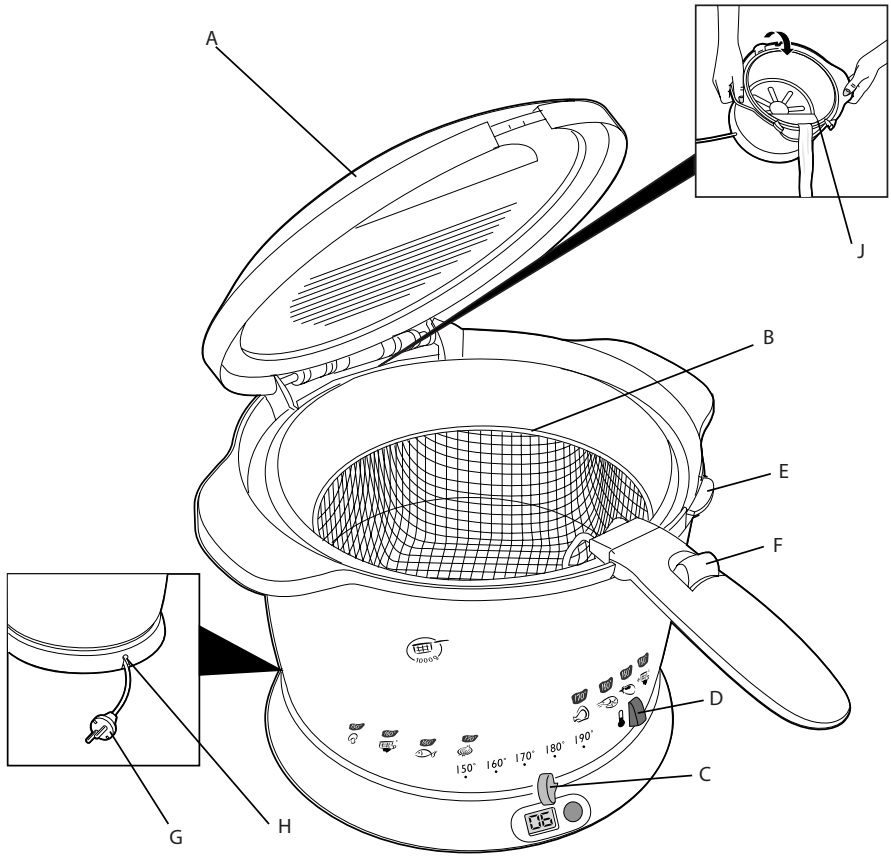
# Comfort

HD6115, HD6112, HD6111



**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

简体中文 14

繁體中文 22

한국어 31

العربية 47

## Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring your new Philips Comfort Plus fryer. Your new fryer allows you to fry all kinds of food safely and easily.

## General description

- A** Lid
- B** Frying basket
- C** Temperature control
- D** Pilot light
- E** Lid release lever
- F** Handle release slide
- G** Cord
- H** Cord storage compartment
- I** Timer (HD6115 only)
- J** Pour-out system

## Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.
- Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

## Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off its heat.

- ▶ If the fryer doesn't work anymore, let the oil or fat cool down and turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

## Preparing for use

**1** Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you wish 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. 1).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 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. 2).

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. 3).

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

**2** Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 4).

The temperature pilot light goes on.

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

## 8 ENGLISH

- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
  - While the fryer is heating up, the pilot 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 thermometer symbol may start filling up again. Wait until it has turned black before frying the next batch.
- *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

**3** Fold out the handle of the basket (fig. 5).

**4** Open the lid by pulling the release lever. The lid will open automatically (fig. 6).

**5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 7).

► For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.

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

**6** Put the basket in the fryer (fig. 8).

**7** Close the lid.

**8** HD6115 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

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

- *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 table 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 (HD6115 only)

---

Type HD6115 is equipped with a digital timer.

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

#### Setting the timer

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

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 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

### **After frying**

---

- 1** Fold out the handle of the basket (fig. 5).
- 2** Open the lid by pulling the lid release lever (fig. 6).  
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** Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 30 minutes.

- ▶** *If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.*
- ▶** *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

### **Cleaning**

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Pull the lid release lever to open the lid.
- 2** Then lift the lid off the appliance.  
The pour-out system will become visible.
- 3** Remove the frying basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 10).
- 4** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 5** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.  
Do not immerse the complete fryer housing in water.
- 6** Clean the lid and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

#### **Cleaning the permanent anti-grease filter**

The lid with the permanent anti-grease filter can be cleaned thoroughly in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

#### **Dishwasher-proof parts**

- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket

## 10 ENGLISH

### 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 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 into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility.
- 3** Lift the fryer by its handles.

### Frying tips

For an overview of preparation times and frying temperatures, see the table 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 the food is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures).
- Select the frying temperature indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

### 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 (HD6115 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 11).
- 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](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix two different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	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.
	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.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

## Preparation times and temperature settings

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

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

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

Temperature	Type of food	Recommended quantity per batch	Frying time (minutes) fresh or (partly) defrosted food	Frying time (minutes) frozen food
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)	-
	Fresh fish	450g	5-7	-
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	4 pieces	3-4	4-5
	Vegetable fritters (mushrooms, cauliflower)	8-10 pieces	2-3	-
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	5-8	-
	Frozen French fries	450 g	-	5-6
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces	6-7	10-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces	5-6	8-10
	Chicken nuggets	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5
190°C	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

## 简介

尊敬的顾客，恭喜您购买了全新的飞利浦 Comfort Plus 电炸锅。这款全新的电炸锅可以使您安全轻松地炸制各种食物。

## 一般说明

- A** 锅盖
- B** 炸篮
- C** 温度控制
- D** 指示灯
- E** 锅盖释放杆
- F** 把手释放滑块
- G** 电线
- H** 电线出储存仓
- I** 计时器（仅适用于 HD6115 型）
- J** 倒出装置

## 重要注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，同时妥善保管以备将来参考。

- ▶ 在将产品接通电源以前，必须确认产品上所标注的电压与当地的电压相符。
- ▶ 本产品一定要连接至有接地的电源插座。
- ▶ 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- ▶ 产品必须送到由飞利浦授权的服务中心检验或修理。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- ▶ 第一次使用产品前，应将电炸锅的各个部件彻底清洁（见『清洁』一章）。向锅内放入油或油脂之前，确保所有部件已完全干透。
- ▶ 切勿将外壳浸入水中或在龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。
- ▶ 使用之后必须拔掉插头。在油炸锅充分冷却之前，不要移动油炸锅。
- ▶ 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。确保油或油脂的份量在电炸锅内锅内侧的两个容量刻度线之间。
- ▶ 在本使用说明书中，您可以看到一次可油炸食品的最大数量和建议数量的说明。为了获得最佳的油炸效果，最好不要超过建议的数量（请参阅油炸时间与温度选定表）。
- ▶ 不要让儿童触摸产品。切勿将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘。
- ▶ 本产品仅限在家庭中使用。如果使用产品不当、将产品用于（半）专业用途或使用方法与本产品使用说明书不符，本产品的保修保证就会失效，并且由此导致的损坏，飞利浦不承担任何责任。
- ▶ 食品只能炸成金黄，而不能炸成黑色或褐色，并且应及时去除烧焦的残余物！不要用超过 175°C 的温度炸淀粉类食品，特别是土豆和谷物食品（为了将丙烯酰胺减少到最小）。

## 安全断电保护装置

本产品配有安全断电保护装置，在产品过热时可以自动切断电源。在电炸锅中没有足够的油或油脂、或者当大块的固体油脂在电炸锅中融化时，会阻碍加热元件释放热量，从而导致产品过热。

- ▶ 如果油炸锅不工作，让油或油脂自然冷却后，请飞利浦零售商或飞利浦授权的服务中心处理。

## 使用前的准备

- 1 将油炸锅放在水平，平整，稳定，并且儿童无法触及的台面。  
如果欲将油炸锅放在灶台上，应确保炉丝已经断电，并已冷却。
- 2 向油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂。到达内锅内侧的最高标志线为止（见准备使用一章中油和脂一节，了解如何使用固体油脂）(图 1)。

	油/液体油脂	固体油脂
最少	1.8 升	1500 克
最多	2 升	1700 克

## 油与油脂

### 切勿混合不同类型的油或油脂。

建议您用煎炸油或液体煎炸油脂，最好是植物油或富含不饱和脂肪的油脂（例如亚油酸）。  
可以使用固体煎炸油脂，但要特别小心，防止油脂飞溅及加热元件过热或损坏。

- 1 如果想使用新的油脂块，应先将其放在普通煎锅内慢慢以低温融化。
- 2 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3 可在室温下存放载有再固化油脂的电炸锅。
- 4 如果油脂特别凉，则当融化时会飞溅。用叉子在凝固的油脂上戳几个洞，就可防止飞溅(图 2)。

注意不要让叉子损坏内锅。

## 使用产品

### 炸制食物

注意：油炸时热蒸汽会从锅盖的过滤网上冒出。

- 1 将整条电源线从电源线收藏格内取出，并将插头插入墙壁插座(图 3)。  
确保电源线不会接触到产品的高温部件。
  - 2 将温度控制调到所需温度（160-190°C）(图 4)。  
温度指示灯亮起。
    - 有关炸制温度的选择，可参考食品的包装袋或本使用说明书最后部分的附表说明。
    - 油或油脂会在 10 到 15 分钟内被加热到预设温度。
    - 当电炸锅加热时，温度控制指示灯会熄灭再亮起数次。当其保持熄灭一段时间，即表示油或油脂已达到预设温度。
    - 炸好一批后，温度计符号会再次充满。等到温度计符号变黑，才能炸下一批。
- ▶ 加热油或油脂时可以将炸篮留在电炸锅中。

## 16 简体中文

- 3 提起炸篮手柄 (图 5)。
  - 4 拉动释放杆。盖子会自动打开 (图 6)。
  - 5 从炸锅中取出炸篮，将要炸制的食物放入炸篮 (图 7)。
- 为获得最佳炸制效果，建议炸制的食物量不要超过下面提到的最大数量。

	自制炸薯条	冷冻炸薯条
最大数量	1000 克	800 克
最佳效果的建议量	600 克	450 克

- 6 将炸篮放入锅内 (图 8)。
  - 7 合上盖子。
  - 8 仅 HD6115 - 设置所需油炸时间 (请参阅本章的计时器部分)  
在不设置计时器的情况下也可以使用电炸锅。
  - 9 将炸篮把手的释放滑块向自己的方向滑动，并小心逆着炸锅折叠把手 (图 9)。
- 为了获得最佳效果，应严格按照食品包装袋上或本使用说明书最后部分的附表所指示的时间炸制。
  - 为了达到均匀的金黄色炸制效果，在炸制过程中，可将炸篮从油或油脂中提起数次，并轻轻抖动炸篮中的食物。

### 计数器 (适用于 HD6115 型)

---

型号 HD6115 配备有数码计时器。

计时器指示设置的炸制时间已到，但不会关闭电炸锅的电源。

### 设置计时器

- 1 按下计时器按钮设置所需的炸制时间 (以分钟为单位)。  
设定的时间在显示屏上显示。
- 2 按住按钮可迅速增加分钟数。达到所需油炸时间后请立即松开按钮。
  - 最长时间可设置为 99 分钟。
  - 设定炸制时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
  - 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余炸制时间。最后一分钟以秒为单位显示。
- 3 如果预设时间不正确，可在计时器开始倒计时的时候 (即时间开始闪烁时) 按住计时器按钮 2 秒钟即可删除错误时间。按住按钮直至显示屏出现 00，便可以开始设置正确的炸制时间。
- 4 当预设时间到时会发出声音信号，该声音信号并会在 10 秒后重复。按下计时器按钮即可停止该声音信号。



## 炸制结束后

- 1** 提起炸篮手柄 (图 5)。
- 2** 拉动盖子释放杆打开盖子 (图 6)。  
小心热蒸汽及小心可能飞溅的油。
- 3** 小心地将炸篮从炸锅中取出。
- 4** 必要时在电炸锅上方晃动炸篮以去除多余的油或油脂。将炸好的食物放在垫有可吸附油脂的纸(如厨房用纸巾等)的碗或滤器内。
- 4** 使用后请拔下电源插头。

请等待油或油脂完全冷却后再移动电炸锅，完全冷却大概需要 30 分钟。

- ▶ 如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或液体油脂，将它存放在密封良好的容器里，而且最好保存在冰箱或凉爽的地方。透过细密的滤网向容器注入油或油脂，这样可以去除食物残渣。先取出炸篮再倒空内锅。
- ▶ 如果使用固体油脂，可让油脂在炸锅中固化并一起储存（见『使用前的准备』一章中『油与油脂』部分）。

## 清洁

必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。

不要用任何研磨性（液体）清洗剂或材料（如擦洗布）清洁产品。

- 1** 拉锅盖释放杆，打开锅盖。
- 2** 将盖子从锅体上取下。  
倾倒器即显露出来。
- 3** 从电炸锅中取出炸篮，倒掉油或油脂 (图 10)。
- 4** 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。
- 5** 用热水和洗涤液清洗内锅。  
切勿将电炸锅的整个外壳浸入水中。
- 6** 请在洗碗机或滴入洗涤液的热水中清洗盖子和炸篮。
- 7** 用清水冲洗部件，然后将其彻底擦干。

清洁永久性防油脂过滤网  
带有永久性防油滤网的盖子可在洗碗机或含洗涤液的热水中进行彻底清洗。

可用洗碗机清洗的部件

- 带永久性防油滤网的盖子
- 炸篮

## 更换油或油脂

---

因为油和油脂的有效成分消失得非常快，所以要定期更换油或油脂。更换方法按照下列指示进行。

如果您主要是用电炸锅炸薯条，而且每次使用后都用筛子过滤油或油脂，则可重复使用10到12次再更换。如果是炸制富含蛋白质的食品（如肉或鱼），则应更经常更换油或油脂。

- ▶ 切勿使用同一锅油超过6个月，并必须遵守油或油脂包装上的使用说明。
- ▶ 切勿在已用过的油或油脂里加入新的油或油脂。
- ▶ 切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
- ▶ 如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

## 废油或废油脂的处理

---

将用过的油或液体油脂倒回原来的（可再密封）塑料瓶。在处理时，应先让固体油脂在电炸锅中（在没有放入炸篮的情况下）固化，然后用刮铲刮出，用报纸包好。如果可能，将瓶子或包好的报纸放入不可堆肥垃圾桶（不要放入可堆肥垃圾桶）或按照您所在国家的规定处理。

## 存放

- 1** 将所有部件放回电炸锅，并盖好锅盖。
- 2** 卷好电源线，将其放入电源线收藏格中。然后将插头固定在插头固定装置上。
- 3** 用双手握住电炸锅底部的手柄，将电炸锅提起。

## 炸制方法提示

有关准备时间和油炸温度的概述，请参阅本使用说明末尾的表格。

## 自制炸薯条

---

按照下面的方法您可炸出美味酥脆的炸薯条：

- 1** 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。这可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。
  - ▶ 将薯条彻底弄干。
- 2** 法式炸薯条炸两次：第一次用160°C温度炸4-6分钟，第二次用175°C温度炸5-8分钟。
- 3** 将自制炸薯条放入碗中，并抖动。在炸第二遍之前，先让薯条冷却。

## 冷冻食物

冷冻炸薯条已预先煮熟，因此您只需按照食物包装上的说明将其炸一次即可。

从冰箱取出的食物 (-16 到 -18°C) 放入油或油脂中会使油或油脂大量冷却。由于食物并不立刻萎缩，所以可能会吸收很多油或油脂。

请采取下列步骤以避免这种情况的发生：

- 油炸前尽可能在室温下解冻冷冻食品：
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变得干燥。
- 不要一次炸太多食物（请参阅有关准备时间和油炸温度的表格）。
- 选择本使用说明的表格或食物包装袋中标明的油炸温度。如果没有任何说明，请选择温度 190°C。
- 轻轻将食物放入油或油脂中，因为冷冻食品可能会使高温的油或油脂产生大量泡沫。

## 除去怪味

某些食物（尤其是鱼）会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除味的方法：

- 1** 将油或油脂加热至 160°C。
- 2** 将两片薄面包或一些西洋芹菜放到油中。
- 3** 等到再没有泡沫冒出时，用刮铲将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。

此时的油或油脂就没有异味了。

## 环保

丢弃油炸锅之前，先将计数器（仅适用于 HD6115 型）的电池取下。

- 1** 使用小一字螺丝刀将计时器的面板拆下 (图 11)。
- 2** 取出电池。请勿将电池与普通生活垃圾一同丢弃，而应将其送到正式的回收点。

## 保修与服务

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

## 故障种类和处理方法

问题	可能的原因	解决办法
炸出的食物不是金黄色和/或不酥脆。	选定的油温太低和/或炸制时间不够。	在食物包装或本使用说明书的表格中查看选择的油温和/或时间是否正确。将温度控制旋钮调到适当的温度上。
	炸篮里的食物太多。	一次炸制的食物量不要超过表格中标明的数量。
电炸锅发出一股很浓的异味。	油或油脂的温度不够。	温度控制的保险丝熔断，引起安全断电保护装置自动切断电源。请与飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心联系，更换保险丝。
	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤液的热水洗碗机清洗盖子和滤网。
	油或油脂已经变质。	更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长保鲜时间。
蒸汽从过滤网以外的地方溢出。	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	使用优质的油或液体油脂。不可将两种不同的油或油脂混合使用。
	锅盖没有盖好。	查看锅盖是否盖好。
炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤液的热水洗碗机清洗盖子和滤网。
	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物，并按照本使用说明书上的说明炸制食物。
炸制过程中油或油脂起泡剧烈。	炸篮里食物太多。	一次炸制的食物不要超过表格中标明的数量。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
未正确清洗内锅。		请按照本使用说明书的指示清洗内锅。

## 炸制时间与温度设定

以下附表标示各种类的食品一次可炸制的最大数量以及所应选择的相应炸制温度与时间。如食品包装上的标示与此附表上的标示有所不同，应以食品包装上的标示为准。

\*) 还可参阅『炸制方法提示』一章来制作自制炸薯条。

温度	食品种类	建议每批食物数量	新鲜或(部分)解冻食品炸制时间(分钟)	冷冻食品炸制时间(分钟)
160°C	自制炸薯条*) 第一遍炸制	600 克	4-6 (请参考本附表中 175°C 部分, 有关第二遍炸制的说明)	-
	鲜鱼	450 克	5-7	-
170°C	鸡(鸡腿)	3-5 块	12-15	15-20
	奶酪丸子	5 个	4-5	6-7
	小薯泥煎饼	4 个	3-4	4-5
175°C	蔬菜煎饼(蘑菇或花椰菜)	8-10 个	2-3	-
	自制炸薯条*) 第二遍炸制	600 克	5-8	-
	冷冻炸薯条	450 克	-	5-6
	薯片(非常薄的薯片)	600 克	3-4	-
180°C	马铃薯丸子	4-5 个	4-5	6-7
	中式春卷	2-3 条	6-7	10-12
	越南春卷	5-6 条	5-6	8-10
	炸鸡块	8-10 个	3-4	4-5
	小点心	8-10 个	3-4	4-5
	肉丸(小)	8-10 个	3-4	4-5
	贻贝	12-15 只	2-3	3-4
	虾	8-10 个	3-4	4-5
190°C	苹果煎饼	5 个	3-4	4-5
	茄子(切片)	600 克	3-4	-
	面圈	3-4 个	5-6	-
	卡门培尔奶酪(裹面包屑)	2-4 个	2-3	-
	维也纳牛仔柳	2 份	3-4	-

## 前言

親愛的消費者，恭喜您購買新的飛利浦 Comfort Plus 油炸鍋；這台新型的油炸鍋可讓您安全與輕鬆的油炸各式各樣的食物。

## 說明

- A** 鍋蓋
- B** 油炸架
- C** 溫度控制
- D** 指示燈
- E** 鍋蓋釋放桿
- F** 把手釋放鈕
- G** 電源線
- H** 電源線收納槽
- I** 定時器(僅限於HD6115)
- J** 傾倒系統

## 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。

- ▶ 在連接電子鍋的電源之前，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。
- ▶ 絕對不要在水龍頭下浸泡或沖洗油炸槽，油炸槽內有電器零件和加熱元件。
- ▶ 使用後請務必拔除電源插頭。油炸鍋尚未充分冷卻之前，請不要移動它。
- ▶ 在加入食油或油脂前，不要開啓本產品。確認油炸鍋內的油永遠保持在內鍋內側的兩個刻度之間。
- ▶ 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。

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

## 準備使用

- 請將本產品放置於水平、平整、穩固、且孩童無法接觸的表面上。  
如果您要將油炸鍋放在爐具上，請確定爐具的爐嘴已經關閉且已經冷卻。
- 在乾燥的油炸鍋內倒入食用油、液體油脂或融化的固態油脂到內鍋內側的最高油位記號(關於如何使用固態油脂的說明，請參閱'食用油與油脂'單元) (圖 1)。

	油/液態脂肪	固態脂肪
分鐘	1.81	1500 g
最大	2l	1700 g

## 食用油和油脂

### 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。

- 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。
- 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 倘若將重新凝固的油脂留在鍋內；在室溫下收存油炸鍋時。
- 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 (圖 2)。  
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。

- 將電源線從電源線收納室完全拉出並將插頭插在電源插座上 (圖 3)。  
請確定電源線沒有接觸到油炸鍋的高溫部份。
- 將溫度控制開關設定到所需的溫度(攝氏160-190度) (圖 4)。  
溫度指示燈會開啓。
  - 關於需要選取哪個溫度的相關資訊，請查閱食品包裝上的說明或本使用說明書最後的參考表。
  - 食用油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。
  - 油炸鍋加熱時，警示燈會閃爍數次。當警示燈熄滅後不再亮起，表示食用油或油脂已達到設定的溫度。
  - 在油炸過一批食材後，溫度計符號可能會開始顯示加溫。在油炸下一批食材前，請先等候讓符號變暗。

## 24 繁體中文

▶ 在加熱油或脂肪時，油炸籃可以保留在炸鍋中。

**3** 將油炸架的把手翻出（圖 5）。

**4** 拉起鍋蓋開關桿將鍋蓋打開，蓋子會自動打開（圖 6）。

**5** 自油炸鍋拿出油炸籃，將要油炸的食物放在油炸籃中（圖 7）。

▶ 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。

	自製薯條	冷凍薯條
最大量	1000 公克	800 公克
最佳效果建議食材量	600 公克	450 公克

**6** 將油炸架放入油炸鍋內（圖 8）。

**7** 關上鍋蓋。

**8** 只限HD6115機型，設定需要的油炸時間。  
使用油炸鍋時也可以不設定計時器。

**9** 按下油炸籃手柄的鬆脫按鈕，握住手柄將油炸籃提到最高位置（圖 9）。

- ▶ 為獲得良好的油炸成果，請遵守食品包裝上的油炸時間或者本使用說明書最後的參考表中所述的油炸時間。
- ▶ 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HD6115)

---

HD6115 配有數位計時器。

計時器會顯示油炸時間結束，但「不會」關閉炸鍋。

### 設定計時器

**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** 如果原先設定的油炸時間不正確，當計時器開始倒數時（也就是時間開始閃爍時）按住計時器按鈕約 2 秒，便可清除原先的設定；按住按鈕不放，直到顯示器出現 '00' 為止。現在您可以設定正確的油炸時間了。



- 4** 當設定時間到時，您會聽到一個聲音信號；10 秒後聲音信號會再度響起。您可以按下計時器按鈕讓聲音信號停止。

## 油炸之後

- 1** 將油炸架的把手翻出（圖 5）。

- 2** 拉起鍋蓋開關桿將鍋蓋打開（圖 6）。  
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。

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

- 4** 本產品使用後記得要拔出插頭。

在食油或油脂完全冷卻（約需 30 分鐘）之前，請勿移動油炸鍋。

- ▶ 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。

不要使用任何有研磨性(液體)的清潔劑或材料(例如菜瓜布)來清潔電子鍋。

- 1** 拉鍋蓋釋放桿來開啓鍋蓋。

- 2** 提起鍋蓋，讓鍋蓋與油炸鍋分開。  
將會看見"導油槽"

- 3** 從油炸鍋內取出油炸籃，倒出食用油或油脂（圖 10）。

- 4** 以濕布（加上少許清潔劑）和/或廚房紙巾清理油炸槽。

- 5** 以熱水加上一些清潔劑清理內鍋。

不要將整個油炸鍋浸入水中。

- 6** 以熱水加上一些清潔劑來清洗鍋蓋與油炸槽或是放在洗碗機內清洗。

- 7** 使用乾淨的水沖洗零件，之後再將零件徹底的乾燥。

### 清理永久抗油的濾油氣的鍋蓋

使用洗碗機或是加入清潔劑的熱水清洗附有永久抗油濾油氣孔的鍋蓋。

可使用洗碗機清洗的零件

- 附有永久抗油濾油氣孔的鍋蓋
- 油炸籃

### 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。

- ▶ 請勿使用同樣的油超過 6 個月以上，請遵守包裝上的說明。
- ▶ 不要將新鮮的食用油或油脂加入已使用過的食油或油脂中。
- ▶ 切勿將不同種類的食油和油脂混合使用！
- ▶ 食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 將所有組件裝回/裝道油炸鍋上並將鍋蓋蓋上。
- 2 收捲電源線，將它裝入電源線收納室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

如需油炸時間與油炸溫度的說明，請參閱在本使用說明結尾處的表格。

### 自製薯條

---

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

- 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

### 自製薯條

冷凍的薯條已預先煮過，因此您只要依據包裝上的說明油炸一次即可。

從冷凍庫（溫度約為  $-16$  到  $-18^{\circ}\text{C}$  之間）內取出的食物浸入食用油或油脂內時，會使溫度下降。由於食物並沒有立即的被炸透，因此可能會吸入過多的食用油或油脂。

採用下列的方法避免：

- 在油炸前，讓冷凍食物在室溫解凍。
- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 一次不要油炸大量的食物（請參考油炸時間和油炸溫度的表格）。
- 選擇使用說明中的表格或是油炸食物包裝上所列出的油炸溫度；如果皆未說明，請選擇  $190^{\circ}\text{C}$  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。若要去除食油或油脂中的異味：

- 1** 將食用油或油脂加熱到  $160^{\circ}\text{C}$  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HD6115）。

- 1** 請使用小型平口螺絲起子來拆下定時器面板（圖 11）。
- 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](http://www.philips.com) 的網站，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。

## 疑難排解

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。	檢查食物的包裝或是使用說明中的表格，確定您選擇的油炸時間和溫度是否正確。將溫度控制設定在正確的溫度。
	油炸籃中有太多食物。	在同一次油炸中，請勿油炸超過表格內所列的最大油炸量。
油炸鍋產生很濃的怪味。	食用油或油脂不夠熱	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。請將產品送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換保險絲。
	永久抗油的濾油氣孔的鍋蓋被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和濾油氣孔，或放入洗碗機內清洗。
油炸鍋產生很濃的怪味。	食用油或油脂不再新鮮。	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。	使用品質好的食用油或油脂。切勿將兩種不同種類的食用油或油脂混合使用。
蒸氣從濾油氣孔以外的地方排出。	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
	永久抗油的濾油氣孔被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和濾油氣孔，或放入洗碗機內清洗。
油炸時，食用油或油脂噴濺到油炸鍋邊緣。	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。
	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。
油炸時，食用油或油脂劇烈產生泡沫。	油炸籃中有太多食物。	一次所油炸的食物量不要超過表格中列出的量。
	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
油炸時，食用油或油脂劇烈產生泡沫。	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。
	內鍋沒有正確清理。	依照這些使用說明清理內鍋。

## 準備時間和溫度設定

下表列出不同類型食物每次的油炸量，以及您應該選擇的油炸時間和油炸溫度。如果油炸食物包裝上的說明與表格的不同，請永遠遵照包裝上的說明。

\*) 另請參閱「油炸祕訣」中自製薯條的油炸方式。

溫度	食物種類	每次油炸的建議量	新鮮或(部份)解凍食物的油炸時間(單位為分鐘)	冷凍食物的油炸時間(單位為分鐘)
160°C	自製薯條*) 第一輪油炸	600 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	450 克	5-7	-
170°C	雞(腿)	3-5 塊	12-15	15-20
	起司丸	5 塊	4-5	6-7
	小馬鈴薯餅	4 塊	3-4	4-5
	蔬菜油炸餅(香菇、花椰菜)	8-10 塊	2-3	-
	自製薯條*) 第二輪油炸	600 公克	5-8	-
180°C	冷凍薯條	450 公克	-	5-6
	脆片(非常薄的馬鈴薯片)	600 公克	3-4	-
	馬鈴薯塊	4-5 塊	4-5	6-7
	春捲	2-3塊	6-7	10-12
	越式春捲	5-6 塊	5-6	8-10
180°C	雞塊	8-10 塊	3-4	4-5
	小點心	8-10 塊	3-4	4-5
	肉球(小)	8-10 塊	3-4	4-5
	蛤貝	12-15 個	2-3	3-4
	炸斑節蝦	8-10 塊	3-4	4-5
	蘋果派	5 塊	3-4	4-5
	190°C	茄子(薄片)	600 公克	3-4
甜甜圈		3-4 塊	5-6	-
乾酪(裹上麵包粉)		2-4 塊	2-3	-
維也納肉片		2 片	3-4	-

## 소개

고객 여러분, 새로운 필립스 컴포트 플러스 튀김기를 구입해 주셔서 감사합니다. 이 튀김기로 그 어떤 음식도 안전하고 편리하게 조리하십시오.

## 제품 설명

- A** 뚜껑
- B** 튀김 바구니
- C** 온도 조절기
- D** 전원 표시등
- E** 뚜껑 열림 레버
- F** 핸들 해제 슬라이드
- G** 전원 코드
- H** 코드 보관함
- I** 타이머 (HD6115 한정)
- J** 기름 따르는 기능

## 주의사항

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

- ▶ 전원을 연결하시기 전에 제품에 표시된 전압과 해당 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 벽콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 반드시 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 교체하십시오.
- ▶ 제품의 검사나 수리가 필요한 경우 직접 수리하지 마시고 반드시 지정된 필립스 서비스센터로 문의하십시오. 이런 경우, 품질보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 튀김기를 처음 사용하기 전에 제품의 모든 부속품을 세척하십시오('세척'란 참조). 그리고 튀김기에 기름이나 패트를 넣기 전 모든 부속품이 건조되었는지 확인하십시오.
- ▶ 전기 부품과 가열 엘리먼트가 있는 본체는 절대로 물 속에 담그거나 수돗물로 세척하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 전원플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식기 전에는 움직이지 마십시오.
- ▶ 기름이나 패트를 넣기 전에 제품의 전원을 켜지 마십시오. 기름 또는 패트를 반드시 튀김용기 내부에 표시된 최고치(Max)와 최저치(Min) 사이까지 넣으십시오.
- ▶ 사용중에 뚜껑에 있는 필터를 통하여 뜨거운 수증기가 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 제품의 뚜껑을 열 때 또한 뜨거운 수증기가 나올 수 있으니 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 주의하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정에서만 사용하도록 설계되었습니다. 본 제품

을 상업 목적으로 또는 잘못 사용할 경우, 그리고 사용설명서의 지침에 맞지 않게 사용할 경우에는 제품에 대한 품질보증이 무효가 되며 필립스는 이로 인한 어떤 손해도 책임을 지지 않습니다.

- ▶ 음식이 검게 그을지 않고 노릇노릇해질때까지만 튀기고 튀김을 만든 후에는 탄 튀김 찌꺼기를 걸러 제거하십시오. 감자 또는 씨리얼과 같이 딱딱한 음식을 175°C 이상의 고온에서 튀기지 마십시오. (아크릴아미드 발생을 최소화합니다.)

## 자동 전원차단 장치

본 제품에는 제품 사용중 과열될 경우 자동으로 전원을 차단하는 자동 전원차단 장치가 장착되어 있습니다. 이 자동 전원차단 장치는 튀김기에 기름 혹은 패트가 충분하지 않거나 완전히 녹지 않은 고형 패트가 튀김기에서 녹을 경우에 발생할 수 있는 가열장치의 과열 현상을 방지해 줍니다.

- ▶ 튀김기가 더이상 작동하지 않으면, 기름 또는 패트가 식을때까지 기다린 후 필립스 서비스 센터에 문의하십시오.

### 사용 준비

- 1 아이들의 손이 닿지 않는 평평하고, 고르며, 흔들리지 않는 지면에 튀김기를 올려 놓으십시오.

쿠커 상단에 튀김기를 올려 놓을 경우, 쿠커의 전원이 꺼져있고 차가운 상태인지 확인하십시오.

- 2 건조된 튀김기 내부 용기에 기름, 액상 패트 또는 액체화된 고형 패트를 눈금이 있는 곳까지 넣으십시오. (고형 패트를 사용할 경우에는 '기름 및 패트'란의 설명을 참고하십시오)(그림 1)

	기름/식용유	고형 패트
최소량	1.8 L	1500 g
최대량	2 L	1700 g

### 기름 및 패트

절대로 서로 다른 종류의 기름을 섞지 마십시오!

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

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

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

## 제품 사용

### 튀기기

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

**1** 코드 보관함에서 코드를 뽑아서 콘센트에 전원 플러그를 꽂으십시오(그림 3). 전원 코드가 제품의 뜨거운 부위에 닿지 않게 주의하십시오.

**2** 온도 조절기로 원하시는 온도를 설정하십시오(160-190°C)(그림 4). 온도 표시등이 점등될 것입니다.

- 설정한 온도에 대한 정보가 필요하시면 튀기고자하는 음식 포장지 또는 제품 사용설명서 끝에 있는 별첨표를 참고하십시오.
- 기름 또는 패트는 10~15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.
- 튀김기가 가열되고 있을 때는 표시등이 여러 번 깜빡여집니다. 계속 꺼져있으면 기름 또는 패트가 이미 설정한 온도에 도달한 것입니다.
- 음식을 한번 튀기고 나면 온도계 표시가 다시 채워지기 시작할 것입니다. 온도계 표시가 검정색이 될때까지 기다린후 다른 튀김을 만드십시오.

▶ 기름이나 식용유가 가열되는 동안에는 튀김기에 바구니를 넣어 두어도 됩니다.

**3** 튀김 바구니의 손잡이를 접어주십시오(그림 5).

**4** 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다 (그림 6).

**5** 튀김기에서 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오(그림 7).

▶ 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않아야 최상의 맛을 낼 수 있습니다.

	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	1000 g	800 g
최상의 맛을 위한 권장량	600 g	450 g

**6** 튀김 바구니를 튀김기에 넣으십시오(그림 8).

**7** 뚜껑을 닫으십시오.

**8** HD6115 한정 - 원하시는 튀김시간을 설정하십시오('타이머' 참조) 타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

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

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



## 타이머 (HD6115 한정)

---

HD6115 모델에는 디지털 타이머가 장착되어 있습니다.

타이머는 튀김 종료시간만 알려주고 튀김기를 끄지는 않습니다.

### 타이머 설정

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

### 튀김 후

---

- 1** 튀김 바구니의 손잡이를 접어주십시오(그림 5).
- 2** 뚜껑열림 버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오(그림 6). 뜨거운 수증기 또는 튀는 기름 입자를 조심하십시오.
- 3** 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오.
  - ▶ 기름이나 식용유가 음식물에 너무 많이 묻어 있으면, 튀김기 위에서 바구니를 흔들어 털어 내십시오. 튀겨진 음식을 키친타올이나, 기름기를 제거하는 종이 깔린 그릇 또는 여과기에 담으십시오.
- 4** 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

튀김기 안의 기름이나 패트가 충분히 식기 전에는 튀김기를 옮기지 마십시오. 약 30분 정도 시간이 지나면 식습니다.

- ▶ 튀김기를 주기적으로 사용하지 않을 경우에는 기름이나 패트를 빼내서 잘 밀폐되는 병에 넣은 다음 냉장고 또는 다른 시원한 장소에 보관하는 것이 좋습니다. 병에 부을 때는 음식 찌꺼기가 들어가지 않도록 고운 체로 걸러 주십시오. 튀김용기를 비우기 전에는 튀김 바구니를 빼내십시오.
- ▶ 만약 튀김기 안에 고형 패트가 있으면 있는 그대로 둔 후 보관하십시오 ('사용준비' 항목의 '기름과 패트'란 참조)

## 세척

기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

제품 세척할 경우에 연마제(액체) 또는 패드 등을 사용하지 마십시오.

- 1** 뚜껑 레버를 들어올려 뚜껑을 여십시오.
- 2** 그런 후 제품에서 뚜껑을 들어올려서 분해하십시오.  
수증기 받침대가 보일것 입니다.
- 3** 튀김기에서 튀김 바구니를 빼낸 다음 기름이나 패트를 비우십시오(그림 10).
- 4** 본체는 젖은 천(세척액을 약간 묻힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.
- 5** 안쪽 용기는 뜨거운 물과 약간의 세척액으로 세척하십시오.  
튀김기 본체 전체를 물에 넣지 마십시오.
- 6** 뚜껑, 튀김바구니를 뜨거운 물과 세척액으로 세척하거나 식기세척기로 세척하십시오.
- 7** 깨끗한 물로 각 부품을 세척한 다음 완전히 건조시키십시오.

### 안티-그리이스 영구필터

안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑은 식기 세척기 또는 뜨거운 물과 세제로 완벽히 세척할 수 있습니다.

### 식기 세척기로 세척 가능한 부품

- 안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑
- 튀김바구니

### 기름 또는 패트의 교환

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

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

- ▶ 같은 기름은 6개월 이상 사용하지 마시고, 항상 포장지의 지침을 반드시 준수하십시오.
- ▶ 사용한 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 추가로 섞지 마십시오.
- ▶ 절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!
- ▶ 기름이나 패트 가열시 거품이 발생하거나, 역한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정 색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환하십시오.

## 사용한 기름이나 패트의 폐기

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

### 보관

- 1 모든 부속품을 튀김기 안에 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 2 전원 코드를 감아 코드 보관함에 넣은 후 전원 플러그를 플러그 고정대에 삽입하십시오.
- 3 손잡이를 잡고 튀김기를 이동하십시오.

### 튀김 요령

튀김 시간 및 온도 설정은 본 사용설명서 뒤쪽의 별첨표를 참조하십시오.

## 집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

- 1 통감자를 적당한 크기로 자른 후 찬물로 헹구십시오. 이렇게 하면 튀기는 동안 서로 달라붙지 않을 것입니다.  
▶ 감자를 완전히 말리십시오.
- 2 감자를 두차례 튀기십시오: 160°C에서 4-6분동안 한번 튀기고 175°C에서 5-8분동안 한번 더 튀기십시오.
- 3 한번 튀긴 감자를 큰 용기에 넣어 흔들어 주십시오. 다시 튀기기 전에 감자를 먼저 식히십시오.

## 냉동 식품

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

냉동(-16 ~ -18°C) 식품은 기름이나 패트에 담갔을 때 온도를 상당히 떨어뜨립니다. 그로 인해, 표면이 적절히 구워지지 않아 기름이나 패트가 지나치게 음식 속에 배게 됩니다.

이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.

- 냉동 식품은 튀기기 전에 실온에 놓은 상태에서 적절히 해동시키십시오.
- 튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어서 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을때까지 가볍게 두드려 주십시오.
- 한 번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오(해당 튀김 시간 및 온도 표 참조).

- 본 사용설명서에 수록된 해당 표나 식품 포장지에서 튀김 시간을 확인하십시오. 표시가 없을 경우에는 온도를 190°C에 맞추십시오.
- 냉동 식품은 뜨거운 기름이나 패트를 심하게 끓여 오르게 할 수 있으므로 기름이나 패트에 튀김재료를 아주 조심스럽게 집어 넣으십시오.

### 악취 제거

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

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

기름 또는 패트 냄새가 다시 정상으로 돌아올 것입니다.

### 환경

제품을 폐기하기 전에 타이머의 축전지를 분리하십시오. (HD6151 모델 한정)

- 1 작은 십자 드라이브를 이용해 타이머창을 분리하십시오(그림 11).
- 2 배터리를 빼내십시오. 배터리를 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정 수집 장소로 가져 가십시오.

### 제품 보증 및 서비스

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

## 문제해결

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇 노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	선택한 온도나 튀김 시간이 식품 포장지나 본 사용설명서의 표와 일치하는지 확인하십시오. 온도 조절기를 정확한 온도에 맞추십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
	기름이나 패트가 충분히 뜨거워지지 않습니다.	온도 조절기의 퓨즈가 끊어져 안전 모드가 작동하면서 전원이 차단된 상태일 수 있습니다. 이런 경우 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에서 퓨즈를 교체하십시오.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	기름 또는 패트가 신선하지 않습니다.	기름 또는 패트를 교환하십시오. 기름 또는 패트를 주기적으로 체로 거르면 신선도를 오래 유지할 수 있습니다.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 뿜어져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
튀김시에 튀김기 위로 기름이나 패트가 흘러 넘칩니다.	튀김기에 기름이나 패트가 너무 많습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 최고치(Max)를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 식용유를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 마십시오.
	튀김용기가 제대로 닦이지 않았습니다.	본 사용설명서의 설명에 따라 튀김용기를 세척하십시오.

## 튀김 시간 및 온도 설정

아래 표는 특정한 식품에 대한 1회 튀김량, 사용자가 선택할 튀김 온도 및 튀김 시간을 표시합니다.

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

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

온도	식품의 종류	1회 권장 튀김량	완전히 해동되었거나 부분적으로 해동된 식품의 튀김 시간(분)	냉동 식품의 튀김 시간(분)
160°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	600g	4-6 (표에 명시된 두번째 사이클에 대한 지침 175°C을 참고하십시오).	-
	신선한 생선	450g	5-7	-
170°C	닭다리	3-5 조각	12-15	15-20
	치즈 크로켓	5 조각	4-5	6-7
	미니 감자 팬케익	4 조각	3-4	4-5
175°C	얇게 썬 야채(양배추 등)	8-10 조각	2-3	-
	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	600 g	5-8	-
	냉동 감자 튀김	450 g	-	5-6
	크리프스(아주 얇게 썬 감자 슬라이스)	600 g	3-4	-
180°C	감자 크로켓	4-5 조각	4-5	6-7
	중국식 스프링 롤	2-3 조각	6-7	10-12
	베트남식 스프링 롤	5-6 조각	5-6	8-10
	치킨 너겟	8-10 조각	3-4	4-5
	미니 스낵	8-10 조각	3-4	4-5
	미트볼(소형)	8-10 조각	3-4	4-5
	홍합	12-15 조각	2-3	3-4
	새우	8-10 조각	3-4	4-5
	얇게 썬 사과	5 조각	3-4	4-5
190°C	가지(슬라이스)	600 g	3-4	-
	도너츠	3-4 조각	5-6	-
	까망벨 치즈(빵가루를 묻힌)	2-4 조각	2-3	-
	비엔나 슈니첼	2 조각	3-4	-

## الأوقات المطلوبة للتحميص

ان الجدول أدناه يشير الى كمية نوع معين من المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ويشير ايضا الى درجة حرارة القلي والوقت المطلوب للتحميص الذي يجب عليك اختياره.  
اذا اختلفت الارشادات المتوفرة على غلاف علبه المأكولات عن الارشادات في هذا الجدول، اتبعي دوما الارشادات المتوفرة على غلاف العلبه.  
(\* انظري ايضا الى فقرة قنصانح القلي لتحميص البطاطا المقلية المنزلية.

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها للرزمة	أوقات القلي (دقائق) مأكولات مثلجة	أوقات القلي (دقائق) مأكولات طازجة أو (جزئي) مأكولات مذبوبة
١٦٠ درجة مئوية	بطاطا مقلية منزلية (* أول دورة قلي	٦٠٠ غ	٦-٤	(اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	٤٥٠ غ	٥-٧	
١٧٠ درجة مئوية	دجاج (أفخاذ)	٥-٣ قطع	١٢-١٥	١٥-٢٠
	فطائر الجبن	٥ قطع	٤-٥	٦-٧
	فطائر البطاطا الصغيرة	٤ قطع	٣-٤	٤-٥
١٧٥ درجة مئوية	خضار (فطر، زهرة)	١٠-٨ قطع	٢-٣	
	بطاطا مقلية منزلية (* دورة قلي ثانية	٦٠٠ غ	٥-٨	
	بطاطا مقلية مثلجة	٤٥٠ غ	-	٥-٦
	بطاطا مقرمشة (شرائح صغيرة جدا)	٦٠٠ غ	٣-٤	
	فطائر البطاطا	٥-٤ قطع	٤-٥	٦-٧
١٨٠ درجة مئوية	لفائف الخضار الصينية	٣-٢ قطع	٦-٧	١٠-١٢
	لفائف الخضار الفييتنامية	٦-٥ قطع	٥-٦	٨-١٠
	قطع دجاج صغيرة	١٠-٨ قطع	٣-٤	٤-٥
	وجبات خفيفة	١٠-٨ قطع	٣-٤	٤-٥
	كرات اللحم (صغيرة)	١٠-٨ قطع	٣-٤	٤-٥
	بلح البحر	١٥-١٢ قطعة	٢-٣	٣-٤
	روبيان	١٠-٨ قطع	٣-٤	٤-٥
	فطائر التفاح	٥ قطع	٣-٤	٤-٥
١٩٠ درجة مئوية	باندنجان (شرائح)	٦٠٠ غ	٣-٤	
	دوناتس	٤-٣ قطع	٥-٦	
	جبنه الكامبير (مغطاة بفتات الخبز)	٤-٢ قطع	٢-٣	
	فطائر الشيتزل	قطعتان	٣-٤	

## دليل حل المشاكل

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.	انظري الى غلاف علبه المأكولات أو في جدول ارشادات الاستعمال ما اذا كانت درجة الحرارة و/أو الوقت المتطلب للتحضير الذي قمت باختياره صحيح. اضبطي درجة الحرارة الصحيحة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من المذكورة في الجدول في الوقت ذاته.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من المذكورة في الجدول في الوقت ذاته.
سخونة الزيت أو الدهن ليست كافية.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.
تصدر المغلاة رائحة قوية كريهة.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئاً.	انزعبي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
الزيت أو الدهن ليس طازجاً.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	استخدمي زيت القلي أو دهن سائل للقلي ذو نوعية جيدة. لا تمزجي ابدأ نوعين من الزيت أو الدهن.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئاً.	تأكدتي ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المغلاة أثناء القلي.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المغلاة.	انزعبي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	جففي المأكولات جيداً قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوّة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من الكمية المذكورة في الجدول.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	نظفي الوعاء الداخلي باحكام.	جففي المأكولات جيداً قبل أن تقليها.
لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.



٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.

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

سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

## البيئة

انزعي البطارية من المؤقت (فقط طراز HD6115) قبل التخلص من الجهاز.

١ استخدمي مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من المؤقت (رسم ١١).

٢ انزعي البطارية. لا ترميها في نفايات المنزل بل قومي بتسليمها الى مركز تسليم رسمي.

## الضمان والخدمة

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

## التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

قومي بسبك 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 أعيدي جميع القطع الى المقلاة وأغلقي الغطاء.

٢ قومي بلف السلك الكهربائي، وضعيه في مخزنه وقومي بادخال المقبس الكهربائي في المكان المخصص لتخزينه في الجهاز.

٣ ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

## نصائح القلي

لمعرفة أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي، انظر 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.

ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.

◀ جففي أصابع البطاطا جيدا.

٢ اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق بدرجة حرارة  $160^{\circ}\text{C}$  مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة  $175^{\circ}\text{C}$  مئوية.

٣ ضعي البطاطا المقلية المحضرة منزليا في وعاء وقومي برجه. دع 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 من الثلجة (درجة حرارة تتراوح بين -١٦ و-١٨) سوف تتسبب بتبريد الزيت أو الدهن عند ادخال المأكولات الى المقلاة. ولأن المأكولات لا تذبل بسرعة، يمكنها أيضا أن تمتص الكثير من الزيت أو الدهن.

اتخذي هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تدوير المأكولات المثلجة بدرجة حرارة الغرفة المعتدلة قبل قليها:

- أزيل بحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.

- لا تقلي كميات كبيرة في نفس الوقت (استشري جدول أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي).

- اختاري درجات حرارة القلي المشار إليها في الجدول في ارشادات الاستعمال هذه أو على غلاف الأطعمة المراد قليها. اذا لم تكن هناك ارشادات متوفرة، اختاري درجة حرارة  $190^{\circ}\text{C}$  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  $160^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية.

السمن لعشر مرات أو اثنا عشر مرة قبل أن يصبح بحاجة للتغيير. اذا كنت تستخدمين المقلاة لتحضير المأكولات الغنية بالبروتين (كالسمن واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.

لا تقومي بتجريب المقلاة الى أن يبرد الزيت أو الدهن جيءا، الأمر الذي يستغرق ثلاثون دقيقة تقريبا.

- ◀ اذا كنت لا تستخدمين المقلاة بانتظام، نصحك بالزيت الذي تخزنينه في أوعية محكمة الإغلاق، في فضل وضعها في الثلاجة أو مكان بارد.
- ◀ اذا كان المقلاة تحتوي على دهون جامدة، دعها تجف في المقلاة وقومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري الى فقرة فالتحضير للاستخدام، جزء فالزيت و الدهن).

### التنظيف

انظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمي مواد تنظيفة كالمطبخ (سائل) لتنظيف الجدران.

١ اسحبي رافعة تحريك الغطاء لفتح الغطاء.

٢ ثم ارفعي غطاء الجدران.

ان نظام السكب سيصبح مريئا.

٣ انظري الى سلة القلي من المقلاة وتخلصي من الزيت أو الدهن.

٤ نظفي الجزء الخارجي بواسطة قطعة قماش بلللة (مع بعض سائل التنظيف) و/أو ورقة المطبخ الخاص.

٥ نظفي الوعاء الداخلي بماء دافئ وبعض سائل التنظيف.

لا تعمري الجزء الخارجي من الجدران بأكمله داخل الماء ابدأ.

٦ قومي بتنظيف الغطاء و سلة القلي بماء ساخن و بعض الصابون السائل أو في غسالة الصحون.

٧ اسطفي القطع بماء جديء وقومي بتجفيفهم جيءا.

تنظفي الفلتر الدائم المانع للشمع

يمكن تنظفي الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشمع جيءا في غسالة الصحون أو بواسطة ماء ساخن مع صابون سائل.

القطع القابلة للتنظيف داخل غسالة الصحون

– الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشمع

– السلة

### 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.

اذا كنت تستخدمين المقلاة عادة لقلي البطاطا المقلية واذا 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. اذا كنت تستخدمين المقلاة لتحضير المأكولات الغنية بالبروتين (كالسمن واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.

◀ لا تستخدمي الزيت ذاته لمدة تزيد عن ٦ أشهر واتبعي دوما الارشادات على غلاف العبوة.

◀ 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 اذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه، أو اذا كانت لديه رائحة قوية أو مذاق قوي أو اذا تحول الى لون داكن.

٢ أفتحى الغطاء من خلال سحبا رافعة تحري الغطاء (رسم ٦).  
احذري البخار الساخن واحتمال تطير الزيت.

٣ انزعي السلة بحذر من المقلاة.

اذا لزم الأمر، حرّكي السلة فوق المقلاة لازالة الغليظ من الزيت أو الدهن. ضعي الطعام المقلي في وعاء أو مصفاة تحوي على ورق يمتص الدهن، مثل ورقة المطبخ.

٤ افصلي الجهاز عن الكهرياء بعد الاستخدام.

لا تقومي بتحريك المقلاة الى أن يبرد الزيت أو الدهن جيءا، الأمر الذي يستغرق ثلاثون دقيقة تقريبا.

- اذا كنت لا تستخدمي المقلاة بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة الإغلاق في وضعا في الثلاجة أو مكان بارد.
- اذا كانت المقلاة تحوي على دهن جامد، دعها تجمد في المقلاة وقومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري الى فقرة قالتحضير للاستخدام، جزء قالنزي و الدهن قأ).

### التنظيف

انظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمى مواد تنظيفة كاشطة (سائلة) لتنظف الجهاز.

١ اسحبى رافعة تحري الغطاء لفتح الغطاء.

٢ ثم ارفعي غطاء الجهاز.

ان نظم السكب سيصبح مرئيا.

٣ أنزلي سلة القلي من المقلاة وتخلصي من الزيت أو الدهن.

٤ نظفي الجزء الخارجى بواسطة قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل التنظف) و/أو ورقة المطبخ الخاص (رسم ١٠).

٥ نظفي الوعاء الداخلى بماء دافىء وبعض سائل التنظف.

لا تغمرى الجزء الخارجى من الجهاز بكمله داخل الماء ابداء.

٦ قومي بتنظف الغطاء و سلة القلي بماء ساخن و بعض الصابون السائل أو في غسالة الصحون.

٧ اشطفي القطع بماء جديء وقومي بتجفيفهم جيءا.

تنظف الفلتر الدائم المانع للشحم

يمكن تنظف الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشحم جيءا في غسالة الصحون أو بواسطة ماء ساخن مع صابون سائل.

القطع القابلة للتنظف داخل غسالة الصحون

- الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشحم
- السلة

### تغيير الزيت أو الدهن

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

اذا كنت تستخدمين المقلاة عادة لقلي البطاطا المقلية واذا كنت تقوم بتصفية الزيت أو السمن بعد كل استعمال، يمكنك إعادة استخدام الزيت أو

٥ انزعى السلة من المقلاة وضعى المأكولات المراد قلبها فى السلة (رسم ٧).

لأفضل نتائج القلى، ننصحك بعدم تحطى الكمىات المذكورة أدناه.

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

٦ وضعى السلة فى داخل القلاية (رسم ٨).

٧ أعلق الغطاء.

٨ فقط طراز HD6 | I5 – اضبطى الوقت المتطلب للقلى (انظرى الى فقرة فمؤقتف فى هذا الفصل).

بامكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقيت.

٩ قومى بتحريك مفتاح تحرير مقبض السلة باتجاهك و اطوى المقبض بحذر باتجاه المقلاة (رسم ٩).

- لنتىة نهائىة جىدة، التزمى بأوقات التحضىر المؤشر إليها على غلاف الطعام الذى ستقومىن بقلبه أو وقت التحضىر المذكور فى الجدول فى نهائىة تعلىمات الاستخدام هذه.
- لنتىة قلى موحدة و ذهبىة اللون، ارفعى السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملىة القلى و قومى بتحريك المحتوىات بلطف.

## المؤقت (فقط طراز HD6 | I5)

ان طراز HD6 | I5 مزود بمؤقت رقمى.

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

### تشغىل جهاز التوقتىة

١ قومى بالضغط على مفتاح جهاز التوقتىة لاختىار وقت القلى بالدقائق. سوف يصبح الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

- ٢ أبقى المفتاح مضغوطا لتمرىر عدد الدقائق. قومى بتحرىر المفتاح عند الوصول الى عدد الدقائق المطلوبة لعملىة القلى.
- ان الوقت الأقصى الذى يمكن تحدىده هو تسع و تسعون دقىة.
  - بعد بضعة ثوان من تحدىد وقت القلى، بىدأ المؤقت الزمنى بالعد التنازلى.
  - بىنما يقوم المؤقت الزمنى بالعد التنازلى، يقوم الوقت المتبقى بالومىض على الشاشة. تظهر الدقىة الأخيرة بالثوان.

٣ إذا كان الوقت المحدد غير صحىح، بامكانك ازالته من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقتىة لمدة ثانىة عند اللحظة التى بىدأ فىها الجهاز بالعد التنازلى (أى: عندما بىدأ الوقت بالومىض). دعى المفتاح مضغوطا علىه الى أن تظهر علامة "00" على الشاشة. بامكانك الآن تحدىد وقت القلى الصحىح.

٤ عند انتهاء الوقت المحدد، ستسمعىن مؤشرا صوتىا. يعاد هذا المؤشر الصوتى بعد عشرة ثوان. بامكانك توقىف هاذ المؤشر الصوتى من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقتىة.

### بعد عملىة القلى

١ اطوى ماسكة السلة (رسم ٥).

٢ أملاي القلاية الجافة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن المجمد المذوب لغاية الاشارة العلوية في داخل الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة فالزيت والدهنق للحصول على ارشادات حول كيفية استعمال الدهن المجمد) (رسم ١).

دهن جامد	زيت/دهن سائل	دقائق
١٥٠٠ غرام	١.٨ ليتر	
١٧٠٠ غرام	٢ ليتر	أقصى

## 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 المذوّب 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 ٢).

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 ٣).

تأكدى بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز.

٢ اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الى درجة الحرارة المطلوبة (١٦٠-١٩٠ °C درجة مئوية) (رسم ٤).

سوف يضيء المؤشر الضوئي.

– للمعلومات عن الحرارة التي يجب اختيارها، راجعي غلاف الطعام الذي تنوين قليه أو الجدول عند نهاية تعليمات الاستخدام هذه.

– يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة أو خمسة عشر دقيقة.

– خلال عملية تسخين المقلاة، يقوم مؤشر التشغيل/التوقيف الوميض عدة مرات. عند استمراره في الاضاءة، يكون الزيت أو الدهن قد وصل الى الحرارة المرغوبة.

– بعد عملية قلي رزمة من المأكولات سوف يبدأ رمز ميزان الحرارة بالتعبئة من جديد. انتظري الى أن يصبح لونه أسود بالكامل قبل البدء بقلي رزمة مأكولات جديدة.

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

٣ اطوي ماسكة السلة. (رسم ٥)

٤ افتحي الغطاء من خلال سحب رافعة التحرير. سيفتح الغطاء تلقائياً (رسم ٦).

عملينا العزيز، تهانينا لشراكتك مقلاة فيليبس كومفورت الجديدة. مقالاتك الجديدة تخولك قلي كافة أصناف المأكولات بأمان وسهولة.

## وصف عام

- A غطاء
- B سلة القلي
- C مفاتيح التحكم بالحرارة
- D مؤشر ضوئي
- E رافعة تحرير الغطاء
- F أداة تحرير المقيض
- G السلك الكهربائي
- H مخزن حفظ السلك الكهربائي
- I مؤقت (فقط طراز HD6115)
- J نظام السكب

## مهم جدا

اقرأ 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 و ذلك 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 تنظيفا جيدا قبل استعمال الجهاز لأول مرة (انظري الى فقرة فالتنظيف). تأكدي بأن جميع القطع قد جفت تماما قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- لا تعصري غطاء الجهاز الخارجي داخل الماء الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري ولا تشطفهم بالماء.
- 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. تأكدي 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 ويدك 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).

## فاصل الأمان

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

## التحضير للاستخدام

- ضعي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وأبعديه عن متناول الأطفال.
- إذا رغبت بوضع القلاية فوق الفرن تأكدي بأن تكون حلقات الفرن الصادرة للسخونة منطفئة وباردة.





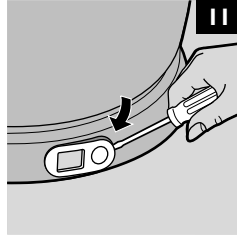
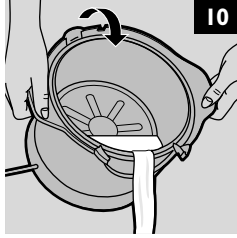
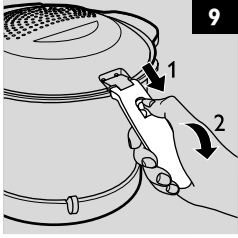
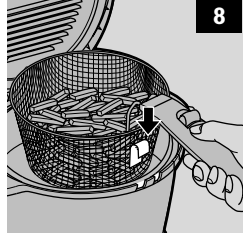
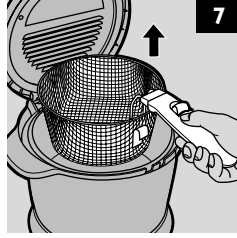
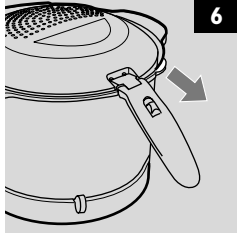
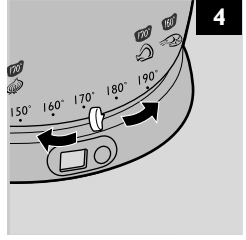
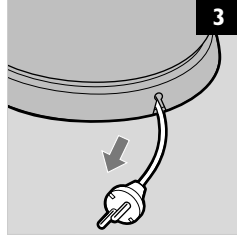
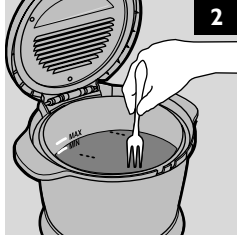
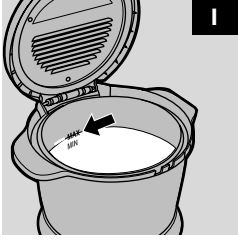
















[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 001 96152