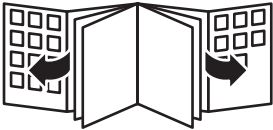
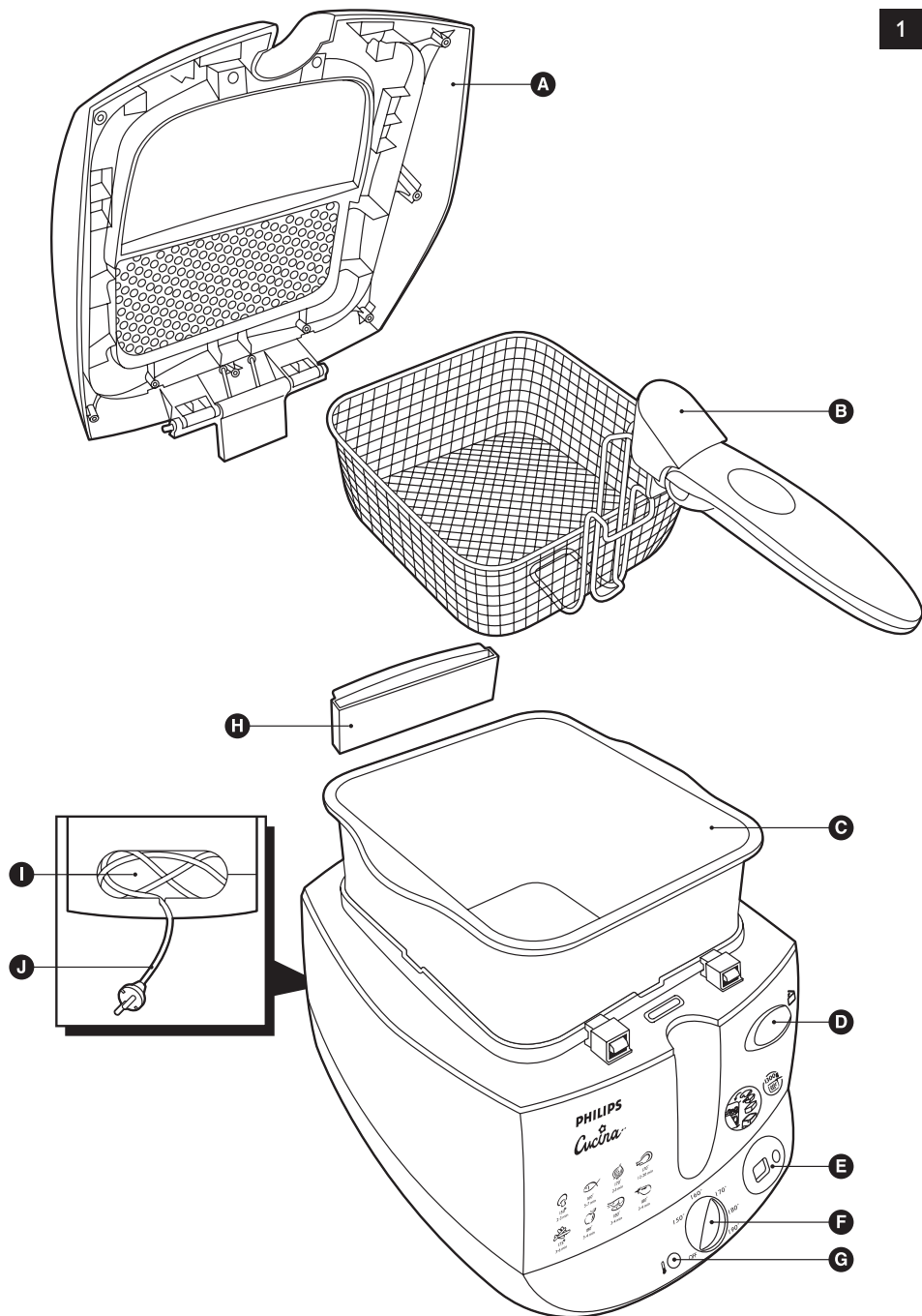


HD6151, HD6150



PHILIPS





ENGLISH 6

INDONESIA 12

한국어 19

BAHASA MELAYU 25

ภาษาไทย 32

TIẾNG VIỆT 37

繁體中文 43

简体中文 49

General description (Fig. 1)

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

Important

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

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Open the lid. (Fig. 3)
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer. (Fig. 4)
- 4** Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 5)

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

Oil and fat

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

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil. Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly (after 10-12 times).

Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 6)

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

Using the appliance

Frying

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

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 7)
- 2** Set the temperature control to the required temperature.

► The temperature light goes on.

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

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

- 3** Fold out the handle of the basket. (Fig. 8)
- 4** Press the release button to open the lid. The lid opens automatically. (Fig. 3)
- 5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
- 6** Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 9)

Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.

8 HD6151 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

9 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2). (Fig. 10)

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6151 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)

► The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to set the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.

► A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.

► While the timer counts down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

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

After frying

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

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

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

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

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

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

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 2)

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

Cleaning

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

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

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

- 1** Open the lid.
- 2** Lift the lid off the appliance. (Fig. 12)
- 3** Lift the frying basket out of the appliance.
- 4** Remove the condensed water container from the fryer and empty it. (Fig. 13)
- 5** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat. (Fig. 14)
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 7** Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts

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

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the cord fixing facility. (Fig. 15)
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Getting rid of unwanted flavours

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

- 1** Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.
- 2** Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.
- 3** Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

Environment

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

Removing the timer battery (HD6151 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.
- 1** Remove the timer panel with a small flat-blade screwdriver. (Fig. 17)
 - 2** Remove the battery.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

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

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

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Tutup
- B** Keranjang pengorengan
- C** Panci bagian dalam yang dapat dilepas
- D** Tombol pembuka tutup
- E** Timer digital (hanya HD6151)
- F** Kontrol suhu
- G** Lampu suhu
- H** Wadah air yang mengembun
- I** Ruang penyimpanan kabel
- J** Kabel

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi jika dibutuhkan kelak.

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak yang memiliki arde.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jika perlu memeriksakan atau memperbaiki alat, bawalah selalu ke pusat servis resmi Philips. Jangan berupaya memperbaiki sendiri alat tersebut, karena hal ini bisa membatalkan garansi Anda.
- Bersihkan komponen alat penggoreng yang terpisah-pisah secara menyeluruh sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali. (lihat bab 'Membersihkan'). Semua komponen harus betul-betul kering sebelum Anda mengisi minyak atau lemak cair ke dalam alat penggoreng.
- Sewaktu menggoreng, uap panas akan keluar melalui saringan. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari uap pada jarak yang aman. Anda juga harus berhati-hati terhadap uap panas saat membuka tutupnya.
- Jangan menyentuh jendela intip karena bagian ini akan menjadi panas sewaktu penggorengan berlangsung.
- Taruh alat pada permukaan horisontal yang rata dan stabil, jauh dari jangkauan anak-anak.
- Jangan membiarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau di rak bagian atas, tempat alat berada.
- Alat ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga saja. Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuknya, maka garansi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang terjadi.
- Goreng makanan hingga kuning keemasan, jangan sampai hitam atau kecoklatan, lalu buanglah serpihan yang gosong. Jangan menggoreng makanan yang bertepung, khususnya kentang dan produk cereal pada suhu di atas 175°C (untuk meminimalkan produksi akrilamida).
- Jangan menggoreng ketan (atau makanan sejenisnya) dalam alat ini, karena bisa menimbulkan percikan hebat atau gelembung didih minyak atau lemak yang terlalu banyak.
- Pastikan alat penggoreng selalu terisi minyak atau lemak hingga batas di antara indikasi level 'MIN' dan 'MAX' di bagian dalam panci untuk mencegah tumpahan atau panas yang berlebihan.
- Jangan menyalakan alat sebelum Anda mengisinya dengan minyak atau lemak, karena dapat merusak alat.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani sebagaimana layaknya dan sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

Persiapan penggunaan

- 1 Bersihkan alat sebelum digunakan pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').
- 2 Buka penutupnya. (Gbr. 3)
- 3 Lihat tabel minyak/lemak untuk menentukan berapa banyak minyak atau lemak yang harus Anda masukkan ke dalam alat penggoreng. (Gbr. 4)
- 4 Isilah alat penggoreng dengan minyak, lemak cair atau lemak padat yang dilelehkan hingga batas di antara indikasi level 'MIN' dan 'MAX' lalu tutup. (Gbr. 5)

Jangan menyalakan alat sebelum Anda mengisinya dengan minyak atau lemak.

Minyak dan lemak

Jangan sekali-kali mencampurkan jenis minyak atau lemak yang berbeda dan jangan sekali-kali menambahkan minyak atau lemak yang baru ke minyak atau lemak yang sudah digunakan.

Kami sarankan agar Anda menggunakan minyak goreng atau lemak goreng cair. Lebih baik lagi jika menggunakan minyak sayur atau lemak yang kaya dengan kandungan lemak tak jenuh (misalnya, asam linoleat), seperti minyak kedelai, minyak kacang, minyak jagung atau minyak biji bunga matahari. Karena minyak dan lemak akan cepat kehilangan sifat-sifat baiknya, Anda harus mengganti minyak atau lemak secara teratur (setelah digunakan 10-12 kali).

Gantilah selalu minyak atau lemak jika sudah mulai berbusa saat dipanaskan, jika bau dan rasanya tengik, jika sudah berwarna hitam dan/atau kental seperti sirup.

Lemak padat

Anda juga dapat menggunakan lemak goreng padat. Dalam hal ini, Anda harus lebih berhati-hati untuk mencegah percikan lemak dan agar elemen pemanas tidak kepanasan atau menjadi rusak.

- 1 Jika Anda ingin menggunakan bongkahan lemak baru, lelehkan perlahan-lahan dalam wajan biasa dengan api kecil.
- 2 Tuangkan lemak yang sudah dilelehkan dengan hati-hati ke dalam alat penggoreng.
- 3 Simpan alat penggoreng yang berisi lemak, yang sudah menjadi padat lagi, pada suhu ruangan.
- 4 Jika lemak menjadi sangat dingin, lemak dapat memercik saat meleleh. Buatlah beberapa lubang pada lemak yang kembali padat dengan menggunakan garpu, agar mencegah percikan. (Gbr. 6)

Hati-hati, jangan sampai garpu merusak panci bagian dalam.

Menggunakan alat

Menggoreng

Uap panas keluar dari saringan dalam tutup sewaktu menggoreng.

- 1 Keluarkan seluruh kabel dari wadah penyimpannya dan masukkan ke dalam stopkontak di dinding. (Gbr. 7)
- 2 Setel kontrol suhu pada suhu yang diperlukan.
- ▶ Lampu suhu akan menyala.

Untuk mengetahui tentang suhu yang diperlukan, lihat kemasan makanan yang akan digoreng atau baca bab 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan'.

Catatan: Anda dapat membiarkan keranjang di dalam alat penggoreng sewaktu alat penggoreng memanaskan.

- 3** Lipat pegangan keranjang. (Gbr. 8)
- 4** Tekan tombol pelepas untuk membuka tutup. Tutup akan membuka secara otomatis. (Gbr. 3)
- 5** Keluarkan keranjang dari alat penggoreng dan masukkan makanan yang akan digoreng ke dalam keranjang.
- 6** Dengan hati-hati taruh keranjang di dalam alat penggoreng. (Gbr. 9)
Pastikan keranjang sudah dimasukkan dengan benar.
- 7** Pasang penutup.
- 8** Hanya HD6151: Setel waktu penggorengan yang diperlukan (lihat bagian 'Timer' dalam bab ini).

Anda juga dapat menggunakan alat penggoreng tanpa menyetel timer:

- 9** Tekan tombol pelepas pada pegangan keranjang (1) dan dengan hati-hati, lipat pegangan pada alat penggoreng (2). (Gbr. 10)

Sewaktu menggoreng, lampu suhu akan menyala lalu padam silih berganti untuk menandakan, bahwa elemen pemanas sedang dinyalakan dan dimatikan untuk mempertahankan suhu yang tepat.

Timer hanya (HD6151)

Timer menunjukkan akhir waktu penggorengan tetapi TIDAK mematikan alat penggoreng.

Menyetel timer

- 1** Tekan tombol timer untuk menyetel waktu penggorengan dalam satuan menit. (Gbr. 11)
 - Setelan waktu akan terlihat di layar.
- 2** Tekan terus tombol untuk menyetel penambahan menit dengan cepat. Lepaskan tombol setelah waktu penggorengan yang diperlukan sudah tercapai.
Waktu maksimum yang dapat disetel yaitu 99 menit.
 - Beberapa detik setelah Anda menyetel waktu penggorengan, timer mulai menghitung mundur.
 - Sewaktu timer menghitung mundur, sisa waktu penggorengan akan berkedip-kedip pada layar. Menit terakhir akan ditampilkan dalam hitungan detik.

Catatan: Anda dapat menghapus setelan timer dengan menekan tombol timer selama 2 detik (pada saat itu timer akan berkedip-kedip) sampai muncul '00'.

- 3** Apabila waktu yang sudah disetel berlalu, Anda akan mendengar sinyal. Setelah 10 detik, sinyal itu akan diulangi. Tekan tombol timer untuk menghentikan sinyal..

Setelah menggoreng

- 1** Lipat pegangan keranjang. (Gbr. 8)
- 2** Tekan tombol pelepas untuk membuka tutupnya. (Gbr. 3)

Hati-hati terhadap uap panas dan kemungkinan percikan minyak.

- 3** Dengan hati-hati, keluarkan keranjang dari alat penggoreng.
Untuk membuang kelebihan minyak atau lemak, goyang-goyangkan keranjang di atas alat penggoreng. Taruh makanan dalam piringan atau mangkuk yang berlubang-lubang, yang diberi kertas penyerap minyak, misalnya kertas dapur.
- 4** Putar kontrol suhu ke posisi 'OFF' dan cabut kabel listrik dari alat setelah digunakan.

Catatan: Jika Anda tidak menggunakan alat penggoreng secara rutin, kami sarankan agar Anda mengeluarkan minyak atau lemak cair lalu simpan di dalam wadah yang tertutup rapat, lebih baik lagi apabila disimpan dalam lemari es atau di tempat yang dingin.

Jumlah, suhu dan waktu penggorengan (Gbr. 2)

Dalam gambar 2, Anda akan menjumpai tinjauan umum tentang jumlah, suhu penggorengan dan waktu penyiapan berbagai jenis makanan. Patuhilah selalu informasi dalam tabel ini atau yang tertera pada kemasan makanan yang akan digoreng.

Membersihkan

Biarkan minyak atau lemak menjadi dingin minimal selama 4 jam sebelum Anda membersihkan atau memindahkan alat penggoreng.

Jangan menggunakan zat (cairan) atau bahan pembersih abrasif (misalnya, sabut gosok) untuk membersihkan alat.

Jangan merendam badan alat penggoreng dalam air, karena mengandung sejumlah komponen listrik dan elemen pemanas.

- 1** Buka penutupnya.
- 2** Angkat tutup dari alat. (Gbr. 12)
- 3** Angkat keranjang penggorengan dan keluarkan dari alat.
- 4** Lepaskan wadah air yang mengembun dari alat penggoreng dan kosongkan. (Gbr. 13)
- 5** Angkat panci bagian dalam dan keluarkan dari alat, lalu keluarkan minyak atau lemak.. (Gbr. 14)
- 6** Bersihkan badan alat dengan kain lembab (dibasahi dengan cairan pembersih) dan/atau kertas dapur.
- 7** Bersihkan tutup, saringan, keranjang, panci bagian dalam dan wadah air yang mengembun dengan air panas yang dicampur cairan pembersih atau cuci di mesin cuci piring.
- 8** Bilas bagian-bagian alat penggoreng dengan air bersih dan keringkan seluruhnya.

Bagian-bagian alat yang dapat dicuci dalam mesin cuci piring

- Tutup
- Panci bagian dalam
- Keranjang pengorengan
- Wadah air yang mengembun

Penyimpanan

- 1** Pasang kembali semua bagian ke dalam/pada alat penggoreng lalu tutup.
- 2** Gulung kabel, masukkan ke dalam wadah penyimpanan dan sisipkan steker ke dalam tempat kabel. (Gbr. 15)
- 3** Angkat alat penggoreng pada pegangannya.

Saran menggoreng

- Untuk tinjauan umum tentang waktu penyiapan dan pengaturan suhu, lihat bab 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan'.
- Dengan hati-hati, buang butiran es dan air sebanyak mungkin dan seka makanan yang akan digoreng dengan bahan penyerap hingga kering sama sekali.
- Jangan menggoreng dalam jumlah banyak sekaligus. Bacalah bab 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan' (jumlah yang dianjurkan, ditandai dengan ☞).

Menghilangkan citarasa yang tidak sedap

Ada beberapa jenis makanan tertentu, khususnya ikan, dapat menyebabkan citarasa yang tidak enak pada minyak dan lemak. Untuk menetralkan rasa minyak atau lemak:

- 1** Panaskan minyak atau lemak hingga suhu 160°C.
 - 2** Masukkan dua iris roti atau beberapa helai daun peterseli ke dalam minyak.
 - 3** Tunggu sampai tidak ada lagi gelembung yang muncul lalu angkat irisan roti atau daun peterseli dari alat penggoreng dengan spatula.
- Sekarang, rasa minyak atau lemak kembali netral.

Kentang goreng buatan sendiri

Anda bisa membuat kentang goreng yang lezat dan renyah dengan cara berikut ini:

- 1** Gunakan kentang yang padat lalu potong-potong memanjang seperti tongkat. Bilas dengan air dingin.

Ini untuk mencegah agar kentang tidak saling lengket sewaktu digoreng.

Catatan:Keringkan potongan kentang.

- 2** Goreng irisan kentang dua kali: pertama selama 4-6 menit pada suhu 160°C, yang kedua kali, goreng selama 5-8 menit pada suhu 175°C.
- 3** Taruh kentang goreng ke dalam mangkuk dan goyang-goyangkan. Biarkan menjadi dingin sebelum Anda menggorengnya untuk yang kedua kali.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan. (Gbr. 16)

Mengeluarkan baterai timer (hanya HD6151)

- Baterai mengandung zat yang dapat mencemari lingkungan. Jangan membuang baterai dengan limbah rumah tangga biasa, tetapi buanglah di tempat pengumpulan resmi untuk baterai. Selalu keluarkan baterai timer sebelum Anda membuangnya dan serahkan alat ke tempat pengumpulan resmi.
- 1** Lepaskan panel timer dengan obeng bilah datar yang kecil. (Gbr. 17)
 - 2** Keluarkan baterai.

Garansi & servis

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, silakan kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam leaflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Mengatasi Masalah

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Makanan yang digoreng tidak berwarna coklat keemasan dan/atau tidak renyah.	Anda telah memilih suhu yang terlalu rendah.	Periksa kemasan makanan yang akan digoreng atau baca bab tentang 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan' untuk mengetahui suhu yang benar: (Gbr:2)
	Anda belum cukup lama menggoreng makanan.	Periksa kemasan makanan yang akan digoreng atau baca bab tentang 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan' untuk mengetahui suhu yang benar.
	Terlalu banyak bahan makanan dalam keranjang.	Jangan sekali-kali menggoreng makanan melebihi jumlah yang tertera dalam bab 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan'.
Alat penggoreng tidak bekerja.	Pemutus pengaman termal sudah diaktifkan.	Mintalah kepada dealer Philips Anda atau pusat servis resmi Philips untuk mengganti sekringnya.
Alat penggoreng mengeluarkan bau tak sedap.	Filter anti-lemak sudah jenuh.	Keluarkan tutup dengan saringan dan bersihkan dengan cairan pembersih atau cuci di dalam mesin cuci piring.
	Minyak atau lemak sudah tidak segar lagi.	Ganti minyak atau lemak. Secara teratur, saring minyak dan lemak agar tetap segar.
	Jenis minyak atau lemak yang Anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng dalam rendaman minyak/lemak.	Gunakan minyak goreng atau lemak goreng cair yang berkualitas baik. Jangan sekali-kali mencampur jenis minyak atau lemak yang berbeda.
Uap keluar dari tempat lain selain saringan.	Anda belum menutup penutup dengan benar.	Tutup penutup dengan benar.
	Filter anti-lemak sudah jenuh.	Keluarkan tutup dengan saringan dan bersihkan dengan cairan pembersih atau cuci di dalam mesin cuci piring.
Minyak atau lemak tumpah pada pinggir alat penggoreng sewaktu menggoreng.	Terlalu banyak minyak atau lemak di dalam alat penggoreng.	Pastikan minyak atau lemak dalam alat penggoreng tidak melampaui tingkat maksimum.
	Makanan terlalu banyak mengandung cairan.	Keringkan makanan seluruhnya sebelum Anda menggorengnya sesuai petunjuk.
	Terlalu banyak makanan dalam keranjang penggorengan.	Jangan sekali-kali menggoreng makanan melebihi jumlah yang tertera dalam bab 'Jumlah, suhu dan waktu penggorengan'.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Minyak atau lemak sangat berbusa sewaktu penggorengan.	Makanan terlalu banyak mengandung cairan.	Keringkan makanan seluruhnya sebelum Anda menggorengnya.
	Jenis minyak atau lemak yang Anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng dalam rendaman minyak/lemak.	Gunakan minyak goreng atau lemak goreng cair yang berkualitas baik. Jangan sekali-kali mencampur jenis minyak atau lemak yang berbeda.
	Anda belum membersihkan panci bagian dalam dengan benar.	Bersihkan panci bagian dalam seperti yang dijelaskan dalam petunjuk penggunaan ini.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 뚜껑
- B** 튀김 바구니
- C** 분리형 내부 용기
- D** 뚜껑 열림 버튼
- E** 디지털 타이머(HD6151 모델만 해당)
- F** 온도 조절기
- G** 온도 표시등
- H** 응축액 용기
- I** 코드 보관함
- J** 코드

주의 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 지시 사항을 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- ▶ 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- ▶ 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터나 서비스 지정점 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- ▶ 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오.
- ▶ 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- ▶ 제품을 처음 사용하기 전에 튀김기의 각 부품을 깨끗이 닦은 후 사용하십시오(‘청소’란 참조). 모든 부품이 완전히 건조된 상태인지 확인한 다음 튀김기에 식용유나 액상 유지를 넣으십시오.
- ▶ 튀김 요리 도중 필터를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴에 스팀이 닿지 않도록 일정한 거리를 유지하십시오. 뚜껑을 열 때도 뜨거운 증기를 조심하십시오.
- ▶ 튀김 요리 중에는 투시창이 뜨거워지므로 만지지 마십시오.
- ▶ 제품은 어린이의 손이 닿지 않는, 평평하고 안정적인 수평 장소에 놓으십시오.
- ▶ 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- ▶ 이 제품은 가정용 제품입니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장이나 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 지침에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 재료가 검은색이나 짙은 갈색이 될 때까지 튀기지 말고 황금빛 또는 노란색이 되도록 튀기고, 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 감자나 곡물 제품처럼 녹말 성분이 많은 음식은 175° C 이상의 온도에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- ▶ 떡과 같은 쌀 가공 식품은 이 제품에서 튀기지 마십시오. 식용유나 유지가 매우 심하게 튀거나 거품이 강하게 끓어올라 위험합니다.
- ▶ 식용유 또는 유지가 넘치거나 과열되지 않도록 항상 내부 용기의 ‘MIN’ 과 ‘MAX’ 표시 이내로 채우십시오.
- ▶ 제품이 손상될 수 있으므로, 식용유나 유지를 채우지 않은 상태에서 제품의 전원을 켜지 마십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

사용 전 준비

- 1 처음 사용하기 전에 제품을 청소하십시오(‘청소’란 참조).

- 2 뚜껑을 여십시오. (그림 3)
- 3 튀김기에 넣을 식용유/유지의 적당한 양은 식용유/유지 표를 참고하십시오. (그림 4)
- 4 식용유, 액상 유지, 녹인 고형 유지를 튀김기의 'MIN' 과 'MAX' 표시선 사이까지 채우고 뚜껑을 닫으십시오. (그림 5)

식용유나 유지를 채우지 않은 상태에서 제품을 켜지 마십시오.

식용유 및 유지

절대 다른 종류의 식용유와 유지를 섞거나, 사용한 식용유 또는 유지에 신선한 식용유 또는 유지를 첨가하지 마십시오.

튀김용 식용유나 튀김용 액상 유지를 사용하는 것이 좋습니다. 특히 콩기름, 땅콩기름, 옥수수기름 또는 해바라기씨기름과 같이 불포화 지방(리놀렌산)이 풍부하게 함유된 식물성 식용유 또는 유지를 사용할 것을 권장합니다.

식용유와 유지의 좋은 성분은 다소 빨리 사라지기 때문에, 정기적으로 식용유 또는 유지를 교체해야 합니다(10~12회 사용 후).

가열할 때 거품이 생기거나, 냄새 또는 맛이 강하게 나거나, 색이 진해지거나, 시럽처럼 끈끈해지면 반드시 식용유 또는 유지를 교체하십시오.

고형 유지

고형 유지도 사용할 수 있습니다. 이런 경우, 유지가 튀거나, 부품 과열 또는 손상을 방지하려면 특별한 주의가 필요합니다.

- 1 새로운 유지 덩어리를 사용할 경우에는 일반 프라이팬에서 낮은 온도로 서서히 녹이십시오.
- 2 녹은 유지를 튀김기에 천천히 부으십시오.
- 3 다시 고체가 된 유지가 들어 있는 튀김기는 실내 온도에서 보관하십시오.
- 4 매우 찬 유지는 녹을 때 튀 수 있습니다. 튀 현상을 방지하려면 고체가 된 유지에 포크나 젓가락으로 구멍을 몇 개 뚫어 주십시오. (그림 6)

포크나 젓가락 사용 시 내부 용기가 손상되지 않도록 주의하십시오.

제품 사용

튀김

튀김 요리 도중 필터를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다.

- 1 코드 보관함에서 코드를 모두 뺀 다음 벽면 콘센트에 연결하십시오. (그림 7)

- 2 온도 조절기를 필요한 온도로 맞추십시오.

- 3 온도 표시등이 켜집니다.

필요한 온도는 튀김할 재료의 포장에 표시된 지침 또는 '용량, 온도 및 튀김 시간' 란을 참조하십시오.

참고:튀김기가 가열되는 동안 바구니를 넣어 두셔도 됩니다.

- 3 바구니 손잡이를 펴십시오. (그림 8)
- 4 뚜껑을 열려면 열림 버튼을 누르십시오. 뚜껑이 자동으로 열립니다. (그림 3)
- 5 튀김기에서 바구니를 꺼낸 다음, 튀김 재료를 바구니에 넣으십시오.
- 6 조심해서 바구니를 튀김기에 넣으십시오. (그림 9)
바구니를 제 자리에 정확하게 넣었는지 확인하십시오.

7 뚜껑을 닫으십시오.

8 HD6151 모델만 해당: 필요한 튀김 시간을 설정하십시오(이 장의 ‘타이머’란 참조).

타이머를 설정하지 않고 튀김기를 사용할 수도 있습니다.

9 바구니 손잡이의 버튼을 누르고(1) 조심스럽게 손잡이를 튀김기쪽으로 접으십시오(2). (그림 10)

튀기는 도중 온도 표시등이 수시로 꺼졌다가 켜집니다. 이는 적정 온도를 유지하기 위해 가열 장치의 전원이 꺼졌다 켜지는 것입니다.

타이머(HD6151 모델만 해당)

타이머는 튀김 시간이 끝났음을 알려주지만, 튀김기의 전원을 끄지는 않습니다.

타이머 설정

1 타이머 버튼을 눌러 분 단위로 튀김 시간을 설정하십시오. (그림 11)

▶ 설정된 시간이 표시창에 나타납니다.

2 시간을 빨리 이동하려면 버튼을 누르고 계십시오. 원하는 튀김 시간에 도달하면 버튼을 놓으십시오.

최대 99분까지 시간을 설정할 수 있습니다.

▶ 튀김 시간을 설정하고 몇 초 정도 지나면 타이머가 카운트 다운을 시작합니다.

▶ 타이머가 카운트 다운을 하면 남은 튀김 시간이 표시창에 깜박이며 나타납니다. 마지막 1분은 초 단위로 나타납니다.

참고: 타이머 설정을 지우려면 ‘00’이 나타날 때까지 타이머 버튼을 2초 동안 누르십시오(타이머가 깜박일 때).

3 설정한 시간이 경과하면 신호음이 들립니다. 이 신호음은 10초마다 반복되고 중지하려면 타이머 버튼을 누르십시오.

튀김 요리 후

1 바구니 손잡이를 펴십시오. (그림 8)

2 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오. (그림 3)

뜨거운 증기가 나오고 식용유가 될 수도 있으니 주의하십시오.

3 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오.

남은 식용유나 유지를 제거하려면 튀김기 위에서 바구니를 흔드십시오. 키친 타올처럼 기름기를 흡수하는 종이를 깐 그릇에 튀김 요리를 담으십시오.

4 사용한 다음에는 온도 조절기를 ‘OFF’로 돌리고 제품 전원 코드를 뽑으십시오.

참고: 튀김기를 정기적으로 사용하지 않을 경우 식용유나 유지를 따라내어 밀봉된 용기에 담아 냉장고나 시원한 장소에 두는 것이 좋습니다.

용량, 온도 및 튀김 시간 (그림 2)

그림 2에는 다양한 재료에 따른 용량, 튀김 온도 및 준비 시간이 간략하게 표시되어 있습니다. 이 표 또는 튀김 재료 포장에 표시된 정보를 반드시 따르십시오.

청소

튀김기를 청소하거나 옮기기 전에 최소 4시간 정도 식용유나 유지를 식히십시오.

제품을 청소할 때 연마성(액상) 세제 또는 물질(수세미)을 사용하지 마십시오.

전기 부품과 가열 장치가 들어 있으므로 절대 튀김기 본체를 물에 담그지 마십시오.

22 한국어

- 1 뚜껑을 여십시오.
- 2 뚜껑을 들어올려 제품에서 분리하십시오. (그림 12)
- 3 튀김 바구니를 제품에서 들어 내십시오.
- 4 튀김기에서 응축액 용기를 분리하여 비우십시오. (그림 13)
- 5 내부 용기를 제품에서 꺼내어 식용유 또는 유지를 비우십시오. (그림 14)
- 6 소량의 세제를 묻힌 천이나 키친 타올로 외장을 닦으십시오.
- 7 소량의 세제를 쫀 따뜻한 물 또는 식기 세척기를 사용하여 뚜껑, 필터, 바구니, 내부 용기 및 응축액 용기를 청소하십시오.
- 8 깨끗한 물로 부품을 헹구고 완전히 말리십시오.

식기세척기 사용가능 부품

- 뚜껑
- 내부 용기
- 튀김 바구니
- 응축액 용기

보관

- 1 모든 부품을 튀김기에 다시 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 2 코드를 말아서 코드 보관함에 넣고, 플러그는 고정 장치에 삽입하십시오. (그림 15)
- 3 손잡이 부분을 잡고 튀김기를 들어올리십시오.

튀김 도움말

- 간략한 준비 시간 및 온도 설정은 ‘용량, 온도 및 튀김 시간’ 란을 참고하십시오.
- 튀김 재료에서 얼음과 물을 최대한 털어내고 두드려 물기를 제거하십시오.
- 동시에 너무 많은 양을 튀김기에 넣지 마십시오. ‘용량, 온도 및 튀김 시간’ 란을 참고하십시오(권장량은 ㉘로 표시됨).

불쾌한 냄새 제거

생선과 같은 음식 재료는 식용유나 유지에 불쾌한 냄새를 남깁니다. 다음과 같이 식용유나 유지의 맛을 중화시키십시오.

- 1 식용유나 유지를 160° C까지 가열하십시오.
 - 2 얇은 식빵 두 쪽 또는 파슬리 몇 줄기를 식용유에 넣으십시오.
 - 3 거품이 더 이상 올라오지 않을 때까지 기다린 다음 주걱으로 식빵이나 파슬리를 튀김기에서 건져 내십시오.
- 식용유 또는 유지의 맛이 다시 정상으로 돌아옵니다.

프렌치 프라이(감자 튀김) 만들기

다음 방법을 따라 맛있고 바삭한 프렌치 프라이를 만들어 보십시오.

- 1 단단한 감자를 골라 길쭉하게 썬 다음 찬 물로 씻으십시오.
- 이렇게 하면 튀기는 도중 서로 달라붙지 않습니다.

참고: 감자를 완전히 말리십시오.

- 2 감자를 두 번 튀기십시오. 처음에는 160° C에서 4~6분, 두 번째는 175° C에서 5~8분씩 튀기십시오.

- 3 프렌치 프라이를 그릇에 담고 흔드십시오. 두 번째 튀기기 전에 프라이를 충분히 식히십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다. (그림 16)

타이머 배터리 분리(HD6151 모델만 해당)

- 배터리는 환경을 오염시키는 물질을 포함하고 있습니다. 배터리는 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 배터리 분리 수거함에 버리십시오. 제품을 버리기 전에 항상 배터리를 분리하여 지정된 수거함에 버려 주십시오.

- 1 작은 일자 드라이버로 타이머 패널을 분리하십시오. (그림 17)

- 2 배터리를 빼 내십시오.

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자:(02)709-1200 * 고객 상담실:(080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

문제점	예상 원인	해결책
튀김 요리가 황금 빛 갈색이 되지 않고 바삭하지 않습니다.	너무 낮은 온도를 선택했습니다.	튀김 재료 포장이나 '용량, 온도 및 튀김 시간' 에서 올바른 온도를 확인하십시오(그림 2).
	음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	튀김 재료 포장이나 '용량, 온도 및 튀김 시간' 에서 올바른 튀김 시간을 확인하십시오.
	바구니에 재료를 너무 많이 넣었습니다.	' 용량, 온도 및 튀김 시간' 에 표시된 용량 이상을 한 번에 튀기지 마십시오.
튀김기가 작동하지 않습니다.	안전을 위해 온도 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다.	필립스 대리점이나 필립스 지정 서비스 센터를 방문하여 온도 퓨즈를 교체하십시오.
튀김기에서 불쾌한 냄새가 강하게 납니다.	유지 제거 필터가 포화되었습니다.	필터와 뚜껑을 분리하여 소량의 세제를 푼 따뜻한 물 또는 식기 세척기를 사용하여 청소하십시오.
	식용유나 유지가 신선하지 않습니다.	식용유나 유지를 교체하십시오. 신선함을 오래 유지하려면 식용유나 유지를 정기적으로 걸러주십시오.
	사용하는 식용유 또는 유지가 튀김 요리에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 식용유 또는 액상 유지를 사용하십시오. 다른 종류의 식용유나 유지를 섞지 마십시오.

문제점	예상 원인	해결책
필터가 아닌 다른 곳에서 스팀이 나옵니다.	뚜껑을 제대로 닫지 않았습니다.	뚜껑을 제대로 닫으십시오.
	유지 제거 필터가 포화되었습니다.	필터와 뚜껑을 분리하여 소량의 세제를 푼 따뜻한 물 또는 식기 세척기를 사용하여 청소하십시오.
튀김 요리 도중 튀김기에서 식용유나 유지가 넘칩니다.	튀김기에 식용유나 유지를 너무 많이 넣었습니다.	튀김기의 최대 표시선을 넘지 않도록 식용유나 유지를 넣으십시오.
	재료에 수분이 너무 많이 포함되어 있습니다.	튀기기 전에 재료를 완전히 말리고, 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
	튀김 바구니에 재료를 너무 많이 넣었습니다.	'용량, 온도 및 튀김 시간'에 표시된 용량 이상을 한 번에 튀기지 마십시오.
튀김 요리 도중 식용유나 유지에서 거품이 너무 많이 발생합니다.	재료에 수분이 너무 많이 포함되어 있습니다.	튀기기 전에 재료를 완전히 말리십시오.
	사용하는 식용유 또는 유지가 튀김 요리에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 식용유 또는 액상 유지를 사용하십시오. 다른 종류의 식용유나 유지를 섞지 마십시오.
	내부 용기를 제대로 청소하지 않았습니다.	이 사용 설명서의 설명대로 내부 용기를 청소하십시오.

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

Perihal umum (Gamb. 1)

- A** Tudung
- B** Bakul menggoreng
- C** Mangkuk dalam boleh tanggal
- D** Butang pelepas tudung
- E** Pemasa digital (HD6151 sahaja)
- F** Tombol suhu
- G** Lampu suhu
- H** Bekas air memeluwap
- I** Petak simpanan kord
- J** Kord

Penting

Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan pada masa depan.

- Periksa jika voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Sambungkan peralatan hanya dengan soket dinding yang dibumikan.
- Jika sesalur kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Sentiasa bawa perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk diperiksa atau dibaiki. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Bersihkan bahagian penggoreng yang berasingan dengan rapi sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali (lihat bab 'Membersihkan'). Pastikan semua bahagian betul betul kering sebelum anda mengisi penggoreng itu dengan minyak atau lemak cecair.
- Semasa menggoreng, wap panas dikeluarkan melalui penuras. Pastikan tangan dan muka anda berada pada jarak yang selamat dari wap. Anda hendaklah juga berhati-hati dengan wap panas semasa anda membuka tudungnya.
- Jangan sentuh tetitkap pemandang, kerana ia menjadi panas semasa menggoreng.
- Tempatkan perkakas pada permukaan yang mendatar, rata dan stabil, jauh dari capaian kanak-kanak.
- Jangan biarkan kord sesalur tergantung dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu terletak.
- Perkakas ini hanya untuk kegunaan rumah sahaja. Jika perkakas digunakan dengan tidak betul atau bagi tujuan profesional atau (separa) profesional atau penggunaannya tidak selaras dengan arahan penggunaan, jaminan akan terbatal dan Philips tidak akan menerima tanggungjawab terhadap apa-apa kerosakan yang berlaku.
- Goreng makanan sehingga berwarna kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau perang dan buang sisa yang hangus. Jangan goreng makanan berkanji, terutama sekali produk kentang dan bijirin, pada suhu yang melebihi 175°C (untuk mengurangkan pengeluaran akrilamida).
- Jangan menggoreng kuih (tepung) beras Asia (atau jenis makanan yang serupa) di dalam perkakas ini. Ini mungkin menyebabkan minyak atau lemak terpercik dengan banyak atau berbuih dengan kuat.
- Pastikan penggoreng sentiasa diisi dengan minyak atau lemak sehingga paras antara penunjuk 'MIN' dan 'MAX' di dalam mangkuk dalam untuk mengelakkannya daripada melimpah atau menjadi terlampau panas.
- Jangan hidupkan perkakas sebelum anda mengisinya dengan minyak atau lemak, kerana ini boleh merosakkan perkakas.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual arahan ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Bersedia untuk menggunakannya

- 1** Bersihkan perkakas sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').
- 2** Bukakan tudung. (Gamb. 3)
- 3** Rujuk kepada jadual minyak/lemak untuk menentukan berapa banyak minyak atau lemak anda harus isikan di dalam penggoreng. (Gamb. 4)
- 4** Isi penggoreng dengan minyak, lemak cecair atau lemak pepejal yang dicairkan sehingga paras di antara penunjuk 'MIN' dan 'MAX' dan tutup tudungnya. (Gamb. 5)

Jangan hidupkan perkakas sebelum anda mengisinya dengan minyak atau lemak.

Minyak dan lemak

Jangan sekali-kali mencampurkan pelbagai jenis minyak atau lemak yang berlainan dan jangan sekali-kali menambah minyak atau lemak baru pada minyak atau lemak yang sudah diguna.

Kami menyarankan agar anda menggunakan minyak menggoreng atau lemak cecair menggoreng. Sebaik-baiknya gunakan minyak atau lemak sayur yang kaya dengan lemak tak tepu (contohnya, asid linoleik), seperti minyak soya, minyak kacang, minyak jagung atau minyak bunga matahari. Oleh kerana ciri minyak dan lemak yang baik agak cepat hilang, anda hendaklah kerap menukar minyak atau lemak (selepas 10-12 kali).

Sentiasa tukar minyak atau lemak jika ia mula berbuih apabila ia dipanaskan, jika ia berbau atau memberi rasa yang tidak enak atau jika berubah menjadi warna gelap dan/atau agak pekat.

Lemak pepejal

Anda boleh juga menggunakan lemak pepejal untuk menggoreng. Dalam keadaan ini, tingkatkan langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan lemak daripada terpercik dan unsur pemanasan daripada menjadi terlampau panas atau menjadi rosak.

- 1** Jika anda hendak menggunakan sepotong lemak yang baru, cairkannya dengan perlahan di atas api perlahan di dalam periuk biasa.
- 2** Tuangkan lemak yang dicairkan dengan berhati-hati ke dalam penggoreng.
- 3** Simpan penggoreng dengan lemak yang keraskan semula masih pada suhu bilik.
- 4** Jika lemaknya menjadi amat sejuk, ia mungkin terpercik apabila ia cair. Tebuk beberapa lubang dalam lemak yang dikeraskan semula dengan garpu untuk mengelakkan perkara ini. (Gamb. 6)

Berhati-hati agar tidak merosakkan mangkuk dalam dengan garpu tersebut.

Menggunakan perkakas

Menggoreng

Wap panas keluar dari penuras di dalam tudung semasa menggoreng.

- 1** Ambil seluruh kord dari petak simpanan kord dan pasangkan plag di dalam soket dinding. (Gamb. 7)
- 2** Tetapkan tombol kawalan suhu ke suhu yang dikehendaki.
- Lampu suhu menyala.

Untuk suhu yang dikehendaki lihat bungkus makanan yang hendak digoreng atau bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.

Nota: Anda boleh membiarkan bakul di dalam penggoreng semasa penggoreng menjadi panas.

- 3** Lipatkan pemegang bakul. (Gamb. 8)
- 4** Tekan butang pelepas untuk membuka tudungnya. Tudungnya terbuka secara automatik. (Gamb. 3)
- 5** Keluarkan bakul dari penggoreng dan letakkan makanan yang hendak digoreng di dalam bakul.
- 6** Letak dengan berhati-hati bakul ke dalam penggoreng. (Gamb. 9)
Pastikan bakul telah dimasukkan dengan betul.
- 7** Tutupkan tudung.
- 8** HD6151 sahaja: Tetapkan masa menggoreng yang dikehendaki (lihat bahagian 'Pemas' dalam bab ini).
Anda boleh juga menggunakan penggoreng tanpa menetapkan pemasnya.
- 9** Tekan butang pelepas bakul (1) dan lipat dengan berhati-hati ke penggoreng (2). (Gamb. 10)
Semasa menggoreng, lampu suhu menyala dan padam dari masa ke semasa untuk menunjukkan bahawa unsur pemanasan dihidupkan dan di matikan untuk mengekalkan suhu yang betul.

Pemas (HD6151 sahaja)

Pemas menandakan tamatnya masa menggoreng tetapi TIDAK mematikan penggoreng.

Menetapkan pemas

- 1** Tekan butang pemas untuk menetapkan masa menggoreng dalam minit. (Gamb. 11)
Masa yang ditetapkan akan kelihatan pada paparan.
- 2** Teruskan menekan butang untuk menetapkan agar minit dimarakan dengan cepat. Lepaskan butang apabila masa menggoreng yang dikehendaki telah dicapai
Masa maksimum yang boleh ditetapkan ialah 99 minit.
- 3** Beberapa saat selepas anda telah menetapkan masa menggoreng, pemasnya mula mengira detik.
- 4** Semasa pemas mengira detik, baki masa menggoreng berkelip pada paparan. Minit yang terakhir dipaparkan dalam saat.

Nota: Anda boleh memadam tetapan pemas dengan menekan butang pemas selama 2 saat (ketika ini pemas berkelip) sehingga '00' muncul.

- 3** Apabila masa yang ditetapkan telah berlalu, anda akan mendengar isyarat yang boleh didengar. Selepas 10 saat, isyarat yang boleh didengar itu diulang. Tekan butang pemas untuk menghentikan isyarat yang boleh didengar itu.

Selepas menggoreng

- 1** Lipatkan pemegang bakul. (Gamb. 8)
- 2** Tekan butang pelepas untuk membuka tudungnya. (Gamb. 3)
Berhati-hati dengan wap panas dan kemungkinan minyak yang terpercik.
- 3** Tanggalkan dengan berhati-hati bakul dari penggoreng.
Untuk mengeluarkan minyak atau lemak yang berlebihan, goncangkan bakul di atas penggoreng. Masukkan makanan yang digoreng ke dalam mangkuk atau penapis yang mengandungi kertas penyerap gris, contohnya kertas dapur.
- 4** Putar tombol suhu ke 'MATI' dan cabut plag perkakas selepas digunakan.

Nota: Jika anda tidak menggunakan penggoreng dengan kerap, kami menyarankan agar anda membuang minyak atau lemak cecair dan menyimpannya di dalam bekas yang ditutup rapi, sebaik-baiknya di dalam peti sejuk atau di tempat yang dingin.

Jumlah, suhu dan masa menggoreng (Gamb. 2)

Dalam rajah 2 anda akan mendapati gambaran keseluruhan jumlah, suhu menggoreng dan masa penyediaan untuk pelbagai jenis makanan. Sentiasa patuhi maklumat dalam jadual ini atau pada pembungkus makanan yang akan digoreng.

Pembersihan

Biarkan minyak atau lemak sejuk dahulu sekurang-kurangnya 4 jam sebelum anda membersihkan atau mengalihkan penggoreng.

Jangan gunakan agen pembersihan (cecair) atau bahan (contohnya, pad penyental) yang melelas untuk membersihkan perkakas.

Jangan tenggelamkan perumah penggoreng di dalam air, kerana ia mengandungi komponen elektrik dan unsur pemanasan.

- 1** Bukakan tudung.
- 2** Angkat tudung perkakas. (Gamb. 12)
- 3** Angkat bakul menggoreng dari perkakas.
- 4** Keluarkan bekas air memeluwap dari penggoreng dan kosongkannya. (Gamb. 13)
- 5** Angkat keluar mangkuk dalam dari perkakas dan keluarkan minyak atau lemak. (Gamb. 14)
- 6** Bersihkan perumah dengan kain lembap (dengan sedikit cecair pembersih) dan/atau kertas dapur.
- 7** Bersihkan tudung, penuras, bakul, mangkuk dalam dan bekas air memeluwap di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- 8** Bilas bahagian perkakas dengan air bersih dan keringkannya dengan rapi.

Bahagian kalis mesin basuh pinggan mangkuk

- Tudung
- Mangkuk dalam
- Bakul menggoreng
- Bekas air memeluwap

Penyimpanan

- 1** Kembalikan semua bahagiannya ke dalam/ke atas penggoreng dan tutup tudungnya.
- 2** Gulung kord, simpannya di dalam petak simpanan kord dan masukkan plag di dalam petak penyemat kord. (Gamb. 15)
- 3** Angkat penggoreng dengan pemegangnya.

Petua menggoreng

- Untuk mendapatkan gambaran keseluruhan masa penyediaan dan tetapan suhu, lihat bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.
- Goncangkan dengan berhati-hati sebanyak mungkin air batu dan air dan pedapkan makanan yang akan digoreng sehingga ia betul betul kering.

- Jangan menggoreng makanan pada jumlah yang banyak pada satu masa. Rujuk bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng' (jumlah yang disarankan ditandakan dengan ☞).

Menghilangkan rasa yang tidak diinginkan

Jenis tertentu makanan, terutamanya ikan, boleh menjadikan minyak atau lemak bau yang tidak menyenangkan. Untuk meneutralkan rasa minyak atau lemak:

- 1 Panaskan minyak atau lemak hingga ke suhu 160°C.
- 2 Masukkan dua keping roti yang nipis atau beberapa batang daun parsli di dalam minyak.
- 3 Tunggu sehingga tiada lagi buih yang muncul dan ceduk roti atau parsli dari penggoreng dengan spatula.

Minyak atau lemak kini mempunyai rasa yang neutral semula.

French fries (kentang goreng) buatan sendiri

Anda boleh membuat French fries yang paling rangup dengan cara yang berikut:

- 1 Gunakan kentang yang keras dan potongnya menjadi bentuk batang. Bilas batang kentang itu dengan air sejuk.

Ini akan mengelakkannya daripada melekat antara satu sama lain semasa menggoreng.

Nota: Keringkan batang kentang itu dengan rapi.

- 2 Goreng French fries sebanyak dua kali: kali pertama selama 4-6 minit pada suhu 160°C, kali kedua selama 5-8 minit pada suhu 175°C.
- 3 Masukkan French fries buatan sendiri ke dalam mangkuk dan gaulkannya. Biarkan kentang goreng itu sejuk sebelum anda menggorengkannya buat kali kedua.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar. (Gamb. 16)

Menanggalkan bateri pemasa (HD6151 sahaja)

- Bateri mengandungi bahan yang mungkin mencemar alam sekitar. Jangan buang bateri dengan sampah rumah biasa, tetapi lupuskannya di pusat pemungutan rasmi untuk bateri. Sentiasa keluarkan bateri sebelum membuang perkakas dan bawanya ke pusat pemungutan rasmi.
- 1 Tanggalkan panel pemasa dengan pemutar skru bilah pipih kecil. (Gamb. 17)
 - 2 Tanggalkan bateri.

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

Menyelesaikan masalah

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Makanan yang digoreng tidak berwarna perang dan/atau tidak rangup.	Anda telah memilih suhu yang terlalu rendah.	Periksa pembungkus makanan untuk digoreng atau bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng' untuk mendapatkan suhu yang betul. (Rajah.2)
	Anda tidak menggoreng makanan dengan cukup lama.	Periksa pembungkus makanan untuk digoreng atau bab 'Jumlah dan masa penyediaan' untuk mendapatkan masa menggoreng yang betul.
	Terdapat terlalu banyak makanan di dalam bakul.	Jangan sekali-kali menggoreng, pada satu masa, makanan yang melebihi jumlah yang disebutkan dalam 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.
Perkakas tidak berfungsi	Pemhatian keselamatan terma telah diaktifkan.	Pergi ke penjual Philips atau pusat servis yang disahkan Philips untuk menggantikan fusnya.
Penggoreng mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan.	Penuras anti gris telah tepu.	Tanggalkan tudung dan bersihkannya di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
	Minyak atau lemak tidak lagi segar.	Tukar minyak atau lemak. Tapis dengan kerap minyak atau lemak agar ia segar dengan lebih lama lagi.
	Jenis minyak atau lemak yang anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng jeluk.	Gunakan minyak menggoreng atau cecair lemak menggoreng yang bermutu baik. Jangan sekali-kali mencampurkan jenis minyak atau lemak yang berlainan.
Wap keluar dari tempat lain selain penuras.	Anda tidak menutup tudungnya dengan betul.	Tutup tudungnya dengan betul.
	Penuras anti gris telah tepu.	Tanggalkan tudung dan bersihkannya di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
Minyak atau lemak tertumpah keluar dari tepi penggoreng semasa menggoreng.	Terdapat terlalu banyak minyak atau lemak di dalam penggoreng.	Pastikan minyak atau lemak di dalam penggoreng tidak melebihi paras maksimum.
	Makanan mengandungi terlalu banyak lembapan.	Keringkan makanan dengan rapi sebelum anda menggorengnya dan gorengkan makanan menurut arahan untuk penggunaan ini.
	Terdapat terlalu banyak makanan di dalam bakul menggoreng.	Jangan sekali-kali menggoreng, pada satu masa, makanan yang melebihi jumlah yang disebutkan dalam 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Minyak atau lemak berbuih dengan banyak semasa menggoreng.	Makanan mengandungi terlalu banyak lembapan.	Keringkan makan dengan betul sebelum anda menggorengnya.
	Jenis minyak atau lemak yang anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng jeluk.	Gunakan minyak menggoreng atau cecair lemak menggoreng yang bermutu baik. Jangan sekali-kali mencampurkan jenis minyak atau lemak yang berlainan.
	Anda tidak membersihkan mangkuk dalam dengan betul.	Bersihkan mangkuk dalam seperti yang dihuraian dalam arahan untuk penggunaan ini.

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ผ่าปิด
- B ตะแกรงสำหรับทอด
- C หม้อภายในสามารถถอดออกได้
- D ปุ่มปลดล็อคฝาปิด
- E นาฬิกาตั้งเวลาระบบดิจิทัล (รุ่น HD6151 เท่านั้น)
- F ปุ่มปรับควบคุมอุณหภูมิ
- G สัญญาณไฟแสดงอุณหภูมิ
- H ที่รองไอน้ำระเหย
- I ช่องเก็บสายไฟ
- J สายไฟ

ข้อควรจำ

อ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

- ▶ ควรตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้บนเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักภายในบ้านก่อนเชื่อมต่อ
- ▶ เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ▶ หากสายไฟหลักของเครื่องเสียหาย ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ นำเครื่องไปตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ อย่าซ่อมแซมด้วยตัวคุณเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ▶ ทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ ของหม้อทอดก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด') ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทุกชิ้นแห้งสนิทก่อนเทน้ำมันลงในหม้อทอด
- ▶ ในระหว่างการทอด ให้อากาศร้อนจะถูกส่งผ่านที่กรอง ไม่ควรให้มือและใบหน้าของคุณอยู่ใกล้กับไอลความร้อน นอกจากนี้ควรระวังขณะเปิดฝ้าหม้อ
- ▶ ห้ามแตะที่ช่องมอง เพราะส่วนนี้อาจมีความร้อนขณะใช้งาน
- ▶ วางหม้อทอดในแนวนอน บนพื้นที่ยื่นและห่างจากเด็ก
- ▶ ห้ามวางสายไฟพาดไว้ที่มุมโต๊ะหรือพื้นโต๊ะบริเวณที่วางเครื่องไว้
- ▶ หม้อทอดนี้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้ในทางการค้าหรือกึ่งการค้า หรือนำไปใช้ไม่ถูกต้องตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือ การรับประกันถือว่าเป็นโมฆะ และทางบริษัทฟิลิปส์จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- ▶ ทอดอาหารให้มีสีเหลืองทองแทนที่จะให้ไหมเกรียมเป็นสีดำหรือน้ำตาล และนำมากินที่หม้ออบ ห้ามทอดอาหารประเภทแป้ง โดยเฉพาะมันฝรั่ง และอาหารประเภทพืชไร่เมล็ดมีอุณหภูมิสูงกว่า 175°C (เพื่อลดการเกิดอะคริลาไมด์)
- ▶ ห้ามใช้ทอด Asian rice cake (หรืออาหารประเภทเดียวกัน) เพราะอาจทำให้น้ำมันหรือไขมันแตกตัวหรือกระเด็นออกอย่างรุนแรง
- ▶ ตรวจสอบว่ามีน้ำมันในหม้อทอดอยู่ในขีดแสดงระดับน้ำมันสองจุดภายในหม้อคานใน เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันมากเกินไปหรือความร้อนสูงเกินไป
- ▶ ห้ามเปิดเครื่องก่อนใส่น้ำมัน เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหายได้

Electro Magnetic Fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')
- 2 เปิดฝ้า (รูปที่ 3)
- 3 ตรวจสอบที่ตารางแสดงปริมาณน้ำมัน เพื่อกำหนดปริมาณน้ำมันที่ใส่ลงในหม้อทอด (รูปที่ 4)
- 4 ใส่น้ำมัน หรือไขมันก่อนที่ละลายแล้วให้อยู่ระหว่างขีดแสดงระดับ 'MIN' และ 'MAX' แล้วปิดฝ้า (รูปที่ 5)

ห้ามเปิดเครื่องก่อนใส่น้ำมันในหม้อทอด

น้ำมันและไขมัน

ห้ามผสมน้ำมันหลายชนิดรวมกัน และห้ามใช้เพื่อเจียวน้ำมันจากไขมันสัตว์

ขอแนะนำให้คุณใช้น้ำมันสำหรับทอดอาหารหรือ Liquid frying fat คุณควรเลือกใช้น้ำมันพืชที่มีไขมันไม่อิ่มตัว (เช่น กรดโอเลอิก) เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันถั่ว
น้ำมันข้าวโพด หรือน้ำมันจากดอกทานตะวัน

เนื่องจากน้ำมันและไขมันจะสูญเสียคุณค่าได้ค่อนข้างรวดเร็ว คุณควรเปลี่ยนน้ำมันหรือไขมันเป็นประจำ (หลังใช้ 10-12 ครั้ง)

เปลี่ยนน้ำมันใหม่ หากพบว่ามีฟองเกิดขึ้นเมื่อน้ำมันร้อน มีกลิ่นแรงหรือรสเปลี่ยน หรือมีสีดำเข้มขึ้น และ/หรือเป็นยางเหนียว

ไขมันที่เป็นของแข็ง

คุณยังสามารถใช้ไขมันที่เป็นของแข็งได้ แต่ต้องระวังมากเป็นพิเศษเพื่อป้องกันไขมันที่กระเด็นออกและความร้อนสูง ซึ่งทำให้ได้รับอันตรายได้

- 1 หากคุณต้องการใช้ไขมันก้อนใหม่ ให้ละลายไขมันอย่างช้าๆ ในกะทะทั่วไปโดยใช้ความร้อนต่ำ
- 2 เทน้ำมันที่ไดลงในหม้อทอดอย่างระมัดระวัง
- 3 เก็บหม้อทอดที่มีไขมันก้อนที่ละลายได้ไว้ในอุณหภูมิห้อง
- 4 หากไขมันนั้นเย็นเกินไป อาจทำให้กระเด็นได้ระหว่างละลาย ใช้ส้อมจิ้มไขมันก้อนให้เป็นรูบางส่วนเพื่อป้องกันการกระเด็น (รูปที่ 6)

ระวังไม่ให้สัมผัสสัมผัสกับหม้อคานใน

การใช้งานเครื่องโกนหนวด

การทอด

ไอน้ำจะระเหยออกมาทางที่กรองบนฝาปิดในระหว่างการทอด

- 1 นำสายไฟทั้งหมดออกจากร่องเก็บสายและเสียบเข้ากับเต้าเสียบ (รูปที่ 7)
- 2 ตั้งปุ่มควบคุมอุณหภูมิให้ตรงตามความเหมาะสม
 - ▶ สัญญาณไฟแสดงอุณหภูมิจะสว่างขึ้น

สำหรับอุณหภูมิที่แนะนำ ให้ดูที่กล่องบรรจุอาหารที่นำมาทอดหรือในบท "ปริมาณ, อุณหภูมิ และระยะเวลาการทอด"

หมายเหตุ: คุณสามารถวางตะแกรงไว้ในหม้อทอดระหว่างที่หม้อมีความร้อนสูงขึ้น

- 3 เปิดคัมจับของตะแกรงออก (รูปที่ 8)
- 4 กดปุ่มปลดล็อกเพื่อเปิดฝาโดยอัตโนมัติ (รูปที่ 3)
- 5 ยกตะแกรงออกจากหม้อทอด และใส่อาหารสำหรับทอดในตะแกรง
- 6 ค่อยๆ ยกตะแกรงออกจากหม้อทอด (รูปที่ 9)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางตะแกรงอย่างถูกต้อง

- 7 ปิดฝา
- 8 รุ่น HD6151 เท่านั้น: ตั้งเวลาในการทอดได้ตามต้องการ (ดูที่หัวข้อ "นาฬิกาตั้งเวลา" ในบทนี้)
นอกจากนี้คุณยังสามารถใช้หม้อทอดโดยไม่ต้องเวลาก็ได้

- 9 กดปุ่มปลดล็อกบนคัมจับของตะแกรง (1) แล้วจับคัมจับ (2) (รูปที่ 10)

ขณะทอดอาหาร สัญญาณไฟแสดงอุณหภูมิจะสว่างและดับเป็นระยะๆ เพื่อแสดงถึงการเปิด/ปิดการทำงานของส่วนทำความร้อนเพื่อรักษาอุณหภูมิไว้ในระดับที่ถูกต้อง

นาฬิกาตั้งเวลา (รุ่น HD6151 เท่านั้น)

นาฬิกาตั้งเวลาจะแสดงระยะเวลาสิ้นสุดการทอด แต่ไม่ได้ปิดการทำงานของหม้อทอด

การตั้งค่านาฬิกาตั้งเวลา

- 1 กดปุ่มตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลาการทอด (รูปที่ 11)
 - ▶ เวลาที่ตั้งไว้จะแสดงบนหน้าจอ
- 2 กดปุ่มค้างไว้เพื่อเพิ่มตัวเลขอย่างรวดเร็ว ป้อนปุ่มเมื่อกำหนดตัวเลขสำหรับเวลาการทอดเรียบร้อยแล้ว

เวลาสูงสุดที่ตั้งได้คือ 99 นาที

34 ภาษาไทย

- หลังจากตั้งเวลาสักครู่ ตัวตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
- ขณะที่ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง เวลาการทอดที่เหลือจะกะพริบนหน้าจอ เมื่อถึงนาทีสุดท้าย จะแสดงในหน่วยวินาที

หมายเหตุ: คุณสามารถลบตัวตั้งเวลาได้โดยกดปุ่มตัวตั้งเวลา 2 วินาที (ในขณะที่ตัวตั้งเวลาจะพริบ) จนตัวเลข '00' ปรากฏขึ้น

- เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณ หลังจากนั้น 10 วินาที สัญญาณเสียงจะดังซ้ำ กดปุ่มตัวตั้งเวลาเพื่อหยุดเสียงสัญญาณ

หลักการทอด

- เปิดคัมจับของตะแกรงออก (รูปที่ 8)
- กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา (รูปที่ 3)

ระวัง! ให้ความร้อนและน้ำมันกระเด็น

- ค่อยๆ ยกตะแกรงออกจากหม้อทอด ในการเสิร์ฟน้ำมันหรือไขมัน ให้แยกตะแกรงเหนือหม้อทอด นำอาหารที่ทอดเสร็จแล้วใส่ชามหรือกระชอนที่มีกระดาษซับน้ำมัน

- ปรับตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่ 'OFF' และถอดปลั๊กเครื่องออกหลังใช้งานเสร็จ

หมายเหตุ: หากไม่ได้ใช้งานหม้อทอดเป็นประจำ ขอแนะนำให้เทน้ำมันหรือไขมันเหลวออกและเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิดแล้วนำไปแช่ในตู้เย็นหรือที่ที่มีความเย็น

ปริมาณ อุณหภูมิ และเวลาการทอด (รูปที่ 2)

ในรูปที่ 2 คุณจะเห็นปริมาณโดยรวม อุณหภูมิการทอด และเวลาการเตรียมอาหารในแต่ละประเภท ควรปฏิบัติตามรายละเอียดในตารางนี้หรือบนภาชนะบรรจุอาหารที่นำมาทอด

การทำความสะอาด

ทิ้งให้น้ำมันหรือไขมันเย็นลงอย่างน้อย 4 ชั่วโมง ก่อนทำความสะอาดหรือยกหม้อทอดออก

ห้ามใช้สาร (น้ำยา) หรือวัสดุที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น ฝอยขัดหม้อ) ทำความสะอาดหม้อทอด

ห้ามจุ่มตัวเครื่องของหม้อทอดลงในน้ำ เนื่องจากมีวงจรไฟฟ้าและชิ้นส่วนทำความร้อน

- เปิดฝา
- ยกฝาออกจากหม้อทอด (รูปที่ 12)
- ยกตะแกรงสำหรับทอดออกจากหม้อทอด
- ถอดที่รองไอน้ำระเหยออกจากหม้อทอดแล้วเทน้ำทิ้ง (รูปที่ 13)
- ยกหม้อในออกจากเครื่องแล้วเทน้ำมันออก (รูปที่ 14)
- ทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าเปียกบิดพอหมาด (ขุบน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย) และ/หรือเช็ดด้วยกระดาษทำความสะอาด
- ทำความสะอาดฝาปิด ที่กรอง ตะแกรง หม้อใน และที่รองไอน้ำระเหยด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- ล้างชิ้นส่วนต่างๆ ด้วยน้ำสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งสนิท

ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้

- ฝาปิด
- หม้อใน
- ตะแกรงสำหรับทอด
- ที่รองไอน้ำระเหย

ที่เก็บ

- ประกอบชิ้นส่วนทั้งหมดเข้าที่ให้เรียบร้อยแล้วปิดฝา
- ม้วนสายไฟเก็บเข้าช่องเก็บสายไฟ แล้วเสียบปลั๊กไฟไว้กับตัวลอคสาย (รูปที่ 15)
- ยกหม้อทอดโดยจับที่คัมจับ

เคล็ดลับการทอด

- ดูข้อมูลโดยรวมของเวลาการเตรียมและอุณหภูมิ ได้ที่บท 'ปริมาณ อุณหภูมิ และเวลาการทอด'
- เชื้อยาเพื่อให้น้ำแข็งและน้ำออกจากอาหาร ให้มากที่สุด และซับอาหารที่ต้องการทอดให้แห้ง
- ห้ามทอดอาหารปริมาณมากเกินไป ต่อหนึ่งครั้ง ดูที่บท 'ปริมาณ อุณหภูมิ และเวลาการทอด' (ปริมาณที่แนะนำแสดงด้วยสัญลักษณ์ ๑)

การขจัดกลิ่นและรสชาติ ไม่ต้องการ

อาหารบางประเภท เช่น ปลา จะทำให้น้ำมันมีกลิ่นคาว คุณสามารถทำให้น้ำมันหรือ น้ำมันมีกลิ่นรสเป็นปกติได้โดย:

- 1 ใช้น้ำมันหรือไขมันมีอุณหภูมิ 160°C
- 2 ใส่ขนมปังแห้งบางๆ 2 แผ่นหรือผักชีฝรั่งสองถึงสามก้านลงในน้ำมัน
- 3 รอนกว่าฟองจะหมด และดักขนมปังหรือผักชีฝรั่งออกจากหม้อทอดน้ำมันหรือ ไขมันจะมีกลิ่นรสปกติอีกครั้ง

มันฝรั่งทอดที่ทำเอง ได้ในบ้าน

คุณสามารถทำมันฝรั่งทอดที่กรอบหอมมารับประทาน ได้ดังนี้

- 1 ใช้น้ำมันทอดและหันเป็นแท่ง และนำไปป้อนในน้ำเย็น
- เพื่อป้องกัน ไม่ให้มันฝรั่งติดกันในช่วงการทอด

หมายเหตุ: ใช้น้ำมันให้แห้งอย่างทั่วถึง

- 2 ทอดมันฝรั่งสองครั้ง: ครั้งแรก ใช้เวลา 4-6 นาทีที่อุณหภูมิ 160°C, ครั้งที่สอง ใช้เวลา 5-8 นาทีที่อุณหภูมิ 175°C
- 3 ใส่มันฝรั่งไว้ในถาดและเขย่า ทั้งไว้ให้เย็นก่อนนำไปทอดครั้งที่สอง

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

- ▶ ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 16)

การถอดแบตเตอรี่ของนาฬิกาตั้งเวลาออก (รุ่น HD6151 เท่านั้น)

- ▶ แบตเตอรี่มีสารที่สร้างมลพิษแก่สิ่งแวดล้อม ห้ามทิ้งแบตเตอรี่รวมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป แต่ให้ส่งไปยังศูนย์รวบรวมแบตเตอรี่ที่ทิ้งแล้วอย่างเป็นทางการ ให้ถอดแบตเตอรี่ของตัวตั้งเวลาออก ก่อนทิ้งและส่งตัวตั้งเวลาให้กับศูนย์รวบรวม
- 1 ถอดด้านหลังของนาฬิกาตั้งเวลาด้วยไขควงปากแบนขนาดเล็ก (รูปที่ 17)
 - 2 ถอดแบตเตอรี่ออก

การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการ) อยู่ในเอกสารแนบพันเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

การแก้ปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
อาหารที่ทอดไม่เป็นสีเหลืองทอง และ/หรือไม่กรอบ	ตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำเกินไป	ดูที่ภาชนะบรรจุอาหารที่ทอด หรือดูได้จากบท 'ปริมาณ อุณหภูมิ และเวลาการทอด' สำหรับอุณหภูมิที่ถูกต้อง (รูปที่ 2)
	ใช้เวลาทอดสั้นเกินไป	ดูที่ภาชนะบรรจุอาหารที่ทอด หรือดูได้จากบท 'ปริมาณและเวลาการเตรียม' สำหรับเวลาการทอดที่ถูกต้อง
	มีอาหารในตะแกรงมากเกินไป	อย่าทอดอาหารในปริมาณที่มากกว่าที่ระบุไว้ในบท 'ปริมาณ อุณหภูมิ และเวลาการทอด'

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หม้อทอดไม่ทำงาน	ระบบตัดไฟฟ้าทำงาน	นำเครื่องไปที่ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิสิกส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิสิกส์เพื่อเปลี่ยนฟิวส์
มีกลิ่นเหม็นรุนแรงจากหม้อทอด	ที่กรองกันความมันเปื้อกขึ้น	ถอดที่กรองออกและล้างด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างทำความสะอาดหรือล้างในเครื่องล้างจาน
	น้ำมันหรือไขมันเก่าเกินไป	เปลี่ยนน้ำมันหรือไขมัน ใช้ตะแกรงร้อนเพื่อรองกากออกจากร้านน้ำมันหรือไขมัน
	ประเภทน้ำมันหรือไขมันที่คุณใช้ไม่เหมาะสมกับการทอดนานๆ	ให้ใช้น้ำมันหรือไขมันเหลวสำหรับการทอดที่มีคุณภาพดี ห้ามผสมน้ำมันหรือไขมันหลายชนิดรวมกัน
มีไอน้ำระเหยออกจากบริเวณที่ไม่ใช่ที่กรอง	คุณยังปิดฝาไม่สนิท	ปิดฝาให้สนิท
	ที่กรองกันความมันเปื้อกขึ้น	ถอดที่กรองออกและล้างด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างทำความสะอาดหรือล้างในเครื่องล้างจาน
	มีน้ำมันหรือไขมันกระเด็นมาที่ขอบหม้อทอดระหว่างการทอด	ตรวจสอบว่าไขมันหรือน้ำมันมีปริมาณไม่เกินขีดสูงสุด
	อาหารมีความชื้นมากเกินไป	ตั้งอาหารทิ้งไว้ให้แห้งก่อนทอด และทอดอาหารตามคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้
	มีอาหารในตะแกรงสำหรับทอดมากเกินไป	อย่าทอดอาหารในปริมาณที่มากเกินไปกว่าที่ระบุไว้ในบท 'ปริมาณอุณหภูมิ และเวลาการทอด'
มีฟองน้ำมันมากเกินไปในระหว่างการทอด	อาหารมีความชื้นมากเกินไป	ตั้งอาหารทิ้งไว้ให้แห้งสนิทก่อนทอด
	ประเภทน้ำมันหรือไขมันที่คุณใช้ไม่เหมาะสมกับการทอดนานๆ	ให้ใช้น้ำมันหรือไขมันเหลวสำหรับการทอดที่มีคุณภาพดี ห้ามผสมน้ำมันหรือไขมันหลายชนิดรวมกัน
	ไม่ได้ทำความสะอาดหม้อด้านในอย่างเหมาะสม	ล้างหม้อในตามคำแนะนำการใช้งาน

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Nắp máy ép
- B** Giá chiên
- C** Nồi trong có thể tháo rời
- D** Nút mở nắp
- E** Bộ hẹn giờ kỹ thuật số (chỉ có ở kiểu HD6151)
- F** Núm điều chỉnh nhiệt độ
- G** Đèn báo nhiệt độ
- H** Ngăn chứa nước ngưng tụ
- I** Ngăn bảo quản dây điện
- J** Dây điện

Lưu ý

Xin đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối thiết bị vào nguồn điện.
- Chỉ nối lò chiên vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips hoặc các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Luôn mang nối chiên đến một trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa nối chiên, nếu không chế độ bảo hành của bạn sẽ mất hiệu lực.
- Rửa thật sạch từng bộ phận riêng biệt của nối chiên trước khi sử dụng lần đầu tiên (xem chương 'Vệ sinh máy'). Đảm bảo tất cả các bộ phận hoàn toàn khô trước khi đổ dầu hoặc chất béo lỏng vào nối chiên.
- Trong khi chiên, hơi nước nóng sẽ thoát ra từ bộ lọc. Giữ tay và mặt cách hơi nước một khoảng cách an toàn. Bạn cũng nên cẩn thận với hơi nước nóng khi mở nắp.
- Không chạm vào cửa kính quan sát quá trình chiên vì cửa kính này rất nóng khi chiên.
- Đặt nối chiên trên mặt phẳng nằm ngang, bằng phẳng và chắc chắn ngoài tầm tay trẻ em.
- Không để dây điện nguồn treo trên cạnh bàn hoặc nơi chuẩn bị đồ ăn, nơi đặt nối chiên.
- Nối chiên này chỉ dùng cho mục đích gia dụng. Nếu sử dụng nối chiên không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu nối chiên bị sử dụng không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm cho bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Chiên đồ ăn thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu và loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy! Không chiên đồ ăn giàu chất tinh bột, đặc biệt là khoai tây và các sản phẩm ngũ cốc, ở nhiệt độ trên 175°C (để giảm thiểu việc sinh ra amin acrilic).
- Không chiên bánh gạo châu Á (hoặc những loại đồ ăn tương tự) trong nối chiên này. Làm như vậy có thể làm bắn tung tóe hoặc làm cho dầu hoặc chất béo rũ bụi bột mạnh.
- Đảm bảo rằng nối chiên luôn được đổ dầu hoặc chất béo tới mức giữa điểm chỉ báo 'MIN' (tối thiểu) và 'MAX' (tối đa) của nối trong để tránh tràn hoặc quá nóng.
- Không bật nối chiên trước khi đổ dầu hoặc chất béo vào nối, vì như vậy có thể làm hư nối.

Từ trường điện (EMF)

Nối chiên Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng nối chiên này là an toàn.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

- 1** Làm sạch nồi chiên trước lần sử dụng đầu tiên (xem chương ‘Vệ sinh máy’).
- 2** Mở nắp ra. (Hình 3)
- 3** Tham khảo bảng dầu/chất béo để xác định lượng dầu hoặc chất béo cần cho vào nồi chiên. (Hình 4)
- 4** Đổ dầu, chất béo lỏng hoặc chất béo đặc nóng chảy vào nồi chiên trong khoảng chỉ báo ‘MIN’ (Tối thiểu) và ‘MAX’ (Tối đa) và đóng nắp lại. (Hình 5)

Không bật nồi chiên trước khi đổ dầu hoặc chất béo.

Dầu và chất béo

Không trộn lẫn các loại dầu hoặc chất béo với nhau và không đổ dầu hoặc chất béo mới vào với dầu hoặc chất béo đã qua sử dụng.

Chúng tôi khuyên bạn sử dụng dầu chiên hoặc chất béo để chiên dạng lỏng, tốt hơn nên sử dụng dầu hoặc chất béo thực vật giàu chất béo không bão hòa (ví dụ axit linoleic), chẳng hạn như dầu đậu nành, dầu lạc, dầu bắp hoặc dầu hướng dương.

Vì dầu và chất béo mất các đặc tính có ích khá nhanh, bạn nên đổi dầu hoặc chất béo thường xuyên (sau 10-12 lần).

Luôn đổi dầu hoặc chất béo nếu nó bắt đầu nổi bọt khi đun nóng, nếu có mùi hoặc vị nặng hoặc nếu nó chuyển sang màu đen và/hoặc xirô.

Chất béo đặc

Bạn cũng có thể sử dụng chất béo chiên dạng đặc. Trong trường hợp này, cần thận trọng hơn để tránh chất béo bị bắn tung tóe và bộ phận nung nóng bị nóng quá hoặc bị hư.

- 1** Nếu bạn muốn sử dụng những viên chất béo mới, làm cho chúng nóng chảy từ từ ở nhiệt độ thấp bằng chảo thông thường.
- 2** Cẩn thận đổ chất béo nóng chảy vào nồi chiên.
- 3** Bảo quản nồi chiên bằng chất béo đã trở lại trạng thái rắn ở nhiệt độ phòng.
- 4** Nếu chất béo trở nên quá lạnh, nó có thể bắt đầu bắn tung tóe khi nóng chảy. Đục một số lỗ trên chất béo đã trở lại trạng thái rắn bằng n a để tránh tình trạng này. (Hình 6)

Hãy cẩn thận không để n a làm hư nồi trong.

Cách sử dụng máy**Chiên**

Hơi nước nóng thoát ra từ bộ lọc trong nắp trong khi chiên.

- 1** Kéo toàn bộ dây điện từ khoang bảo quản dây và cắm phích cắm vào ổ cắm. (Hình 7)
- 2** Vận nút điều chỉnh nhiệt độ sang nhiệt độ cần thiết.

Đèn báo nhiệt độ sẽ sáng.

Để biết nhiệt độ cần thiết, xem bao gói thực phẩm sẽ được chiên hoặc xem chương ‘Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên’.

Lưu ý: Bạn có thể để giá chiên trong nồi chiên trong khi làm nóng nồi chiên.

- 3** Mở tay cầm của giá chiên ra. (Hình 8)
- 4** Nhấn nút mở để mở nắp. Nắp sẽ tự động mở. (Hình 3)

5 Nhấc giá ra khỏi nồi chiên và đặt đồ ăn cần chiên vào giá.

6 Cẩn thận đặt giá vào nồi chiên. (Hình 9)

Đảm bảo rằng giá chiên đã được đặt đúng.

7 Đóng nắp.

8 Chỉ có ở kiểu HD6151: Chọn thời gian chiên cần thiết (xem mục ‘Hẹn giờ’ trong chương này).

Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không cần hẹn giờ.

9 Nhấn nút mở trên tay cầm của giá (1) và cẩn thận gấp tay cầm sát với nồi chiên (2). (Hình 10)

Trong khi chiên, đèn báo nhiệt độ sẽ thỉnh thoảng sáng rồi tắt để cho biết bộ phận làm nóng được bật hoặc tắt để duy trì nhiệt độ chính xác.

Bộ hẹn giờ (chỉ có ở kiểu HD6151)

Bộ hẹn giờ cho biết kết thúc thời gian chiên, nhưng sẽ **KHÔNG** tắt nồi chiên.

Điều chỉnh bộ hẹn giờ

1 Nhấn nút hẹn giờ để đặt thời gian chiên theo phút. (Hình 11)

Thời gian được đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

2 Tiếp tục bấm nút này để tăng nhanh số phút. Thả nút ra sau khi đạt tới thời gian chiên cần thiết.

Thời gian tối đa có thể được đặt là 99 phút.

Vài giây sau khi đặt thời gian chiên, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.

Trong khi bộ hẹn giờ đếm ngược, thời gian chiên còn lại sẽ nhấp nháy trên màn hình. Phút cuối cùng sẽ hiển thị theo giây.

Lưu ý: Bạn có thể xóa cài đặt bộ hẹn giờ bằng cách nhấn nút hẹn giờ trong khoảng 2 giây (lúc đó bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy) cho tới khi ‘00’ hiển thị.

3 Khi thời gian đặt trước đã hết, bạn sẽ nghe thấy tín hiệu âm thanh. Sau 10 giây, tín hiệu âm thanh sẽ sập lại. Nhấn nút hẹn giờ để tắt tín hiệu âm thanh.

Sau khi chiên

1 Mở tay cầm của giá chiên ra. (Hình 8)

2 Nhấn nút mở để mở nắp. (Hình 3)

Hãy cẩn thận với hơi nước nóng và có thể cả dầu bắn tung tóe.

3 Cẩn thận nhấc giá ra khỏi nồi chiên.

Để loại bỏ dầu hoặc chất béo dư thừa, lắc giá trên nồi chiên. Đặt đồ ăn đã chiên vào tô hoặc chảo có giấy hút mỡ, ví dụ giấy ăn.

4 Chuyển núm điều chỉnh nhiệt độ sang vị trí ‘OFF’ (tắt) và Rút phích cắm điện của nồi chiên ra sau khi sử dụng.

Lưu ý: Nếu không sử dụng nồi chiên thường xuyên, chúng tôi khuyên bạn nên làm sạch dầu và chất béo và bảo quản nồi chiên trong thùng kín, tốt hơn là trong tủ lạnh hoặc một nơi mát mẻ.

Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên (Hình 2)

Trên hình 2 bạn sẽ thấy tổng quan về số lượng nhiệt độ chiên và thời gian chuẩn bị cho những loại đồ ăn khác nhau. Luôn luôn làm theo thông tin trong bảng này hoặc trên bao gói của đồ ăn sẽ được chiên.

Vệ sinh máy

Đề dầu hoặc chất béo ngậy xuống trong ít nhất 4 giờ trước khi làm sạch hoặc dịch chuyển nồi chiên.

Không sử dụng chất tẩy rửa (lông) hoặc các vật liệu (ví dụ như miếng tẩy rửa) có tính ăn mòn để làm sạch nồi chiên.

Không nhúng phần vỏ của nồi chiên vào trong nước, vì nó có các bộ phận điện và bộ phận làm nóng.

- 1** Mở nắp ra.
- 2** Nhấc nắp ra khỏi nồi chiên. (Hình 12)
- 3** Nhấc giá chiên ra khỏi nồi chiên.
- 4** Tháo ngăn chứa nước ngưng tụ ra khỏi nồi chiên và làm sạch nó. (Hình 13)
- 5** Nhấc nồi trong ra khỏi nồi chiên và loại bỏ dầu hoặc chất béo. (Hình 14)
- 6** Làm sạch phần vỏ bằng vải ẩm (cùng với một ít nước rửa chén) và/hoặc giấy ăn.
- 7** Làm sạch nắp bộ lọc, giá chiên, nồi trong và ngăn chứa nước ngưng tụ bằng một ít nước rửa chén hoặc trong máy rửa bát.
- 8** Rửa các bộ phận bằng nước sạch và làm khô chúng hoàn toàn.

Các bộ phận có thể dùng với máy rửa bát

- Nắp máy ép
- Nồi trong
- Giá chiên
- Ngăn chứa nước ngưng tụ

Cất giữ

- 1** Đặt tắt cả các bộ phận trở lại vào nồi chiên và đóng nắp lại.
- 2** Cuộn dây điện lại, đặt nó vào ngăn bảo quản dây điện và cắm chân đế cố định dây. (Hình 15)
- 3** Nhấc nồi chiên bằng tay cầm của nó

Mẹo chiên

- Để biết tổng quan về thời gian chuẩn bị và cài đặt nhiệt độ, xem chương 'Sổ lượng, nhiệt độ và thời gian chiên'.
- Cần thận lắc sạch đá và nước, càng sạch càng tốt và vỗ nhẹ đồ ăn cần chiên cho tới khi đủ khô.
- Không chiên quá nhiều một lúc. Tham khảo chương 'Sổ lượng, nhiệt độ và thời gian chiên' (sổ lượng đề xuất được chỉ báo ☺)

Loại bỏ mùi vị không mong muốn

Một số loại đồ ăn nhất định, cụ thể là cá, có thể làm cho dầu hoặc chất béo có mùi khó chịu. Để khử mùi của dầu hoặc chất béo:

- 1** Làm nóng dầu hoặc chất béo tới nhiệt độ 160°C.
- 2** Cho hai lát bánh mì mỏng hoặc một vài nhánh mùi tây vào trong dầu.
- 3** Cho cho tới khi không còn bọt xuất hiện và sau đó vớt bánh mì hoặc mùi tây ra khỏi nồi chiên bằng thìa.

Dầu hoặc chất béo bây giờ sẽ có mùi trung tính trở lại.

Khoai tây chiên tự chế biến

Bạn có thể chế biến món khoai tây chiên ngon nhất và giòn nhất theo cách sau:

- 1 Dùng khoai tây rửa sạch và cắt thành những khúc dài mỏng. Rửa khoai tây đã cắt dưới nước lạnh.

Làm như vậy sẽ tránh chúng bị dính với nhau trong khi chiên.

Lưu ý: Làm khô hoàn toàn khoai tây.

- 2 Chiên khoai tây hai lần: lần thứ nhất trong khoảng 4-6 phút ở nhiệt độ 160°C, lần thứ hai trong 5-8 phút ở nhiệt độ 175°C.
- 3 Đặt khoai tây chiên tự chế biến vào tô và lắc. Chờ cho khoai tây chiên nguội trước khi chiên lần thứ hai.

Môi trường

- Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường. (Hình 16)

Tháo pin của bộ hẹn giờ (chỉ có ở kiểu HD6151)

- Pin có chứa những chất có thể gây ô nhiễm môi trường. Không vứt pin như rác sinh hoạt thông thường, mà mang chúng tới một điểm thu gom pin chính thức. Luôn tháo pin của bộ hẹn giờ trước khi vứt bỏ bộ hẹn giờ hoặc mang bộ hẹn giờ tới một điểm thu gom chính thức.

- 1 Tháo panô của bộ hẹn giờ bằng tô vít hai cạnh nhỏ. (Hình 17)
- 2 Tháo pin.

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Cách khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đồ ăn được chiên không có màu nâu vàng và/hoặc không giòn.	Bạn đã chọn nhiệt độ quá thấp.	Kiểm tra bao gói thực phẩm sẽ được chiên hoặc xem chương 'Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên' để biết nhiệt độ phù hợp (Hình 2)
	Bạn đã chiên đồ ăn chưa đủ thời gian.	Kiểm tra bao gói thực phẩm sẽ được chiên hoặc xem chương 'Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên' để biết thời gian chiên phù hợp.
	Có quá nhiều thực phẩm trong giá chiên.	Cùng một lúc, không chiên nhiều đồ ăn hơn so với số lượng được đề cập trong chương 'Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên'.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động.	Thiết bị ngắt an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Mang nồi chiên tới nhà cung cấp Philips hoặc thông tin dịch vụ được Philips ủy quyền để thay cầu chì.
Nồi chiên thoát ra mùi khó chịu.	Bộ lọc chống mỡ sẽ được bão hòa.	Tháo nắp cùng với bộ lọc ra và làm sạch nó trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén hoặc trong máy rửa bát.
	Dầu hoặc chất béo không còn tươi.	Thay dầu hoặc chất béo. Thường xuyên rây dầu hoặc chất béo để giữ tươi lâu hơn.
	Loại dầu hoặc chất béo bạn sử dụng không thích hợp cho đồ ăn chiên nhúng.	Sử dụng dầu chiên hoặc chất béo chiên dạng lỏng loại tốt. Không trộn lẫn các loại dầu hoặc chất béo khác nhau.
Hơi nước thoát ra từ những nơi khác không phải bộ lọc.	Bạn chưa đóng thật kín nắp.	Đóng thật kín nắp.
	Bộ lọc chống mỡ sẽ được bão hòa.	Tháo nắp cùng với bộ lọc ra và làm sạch nó trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén hoặc trong máy rửa bát.
Dầu hoặc chất béo chảy tràn ra cạnh của nồi chiên trong khi chiên.	Có quá nhiều dầu hoặc chất béo trong nồi chiên.	Đảm bảo rằng dầu hoặc chất béo trong nồi chiên không vượt quá mức tối đa.
	Đồ ăn có quá nhiều hơi nước.	Làm khô đồ ăn hoàn toàn trước khi chiên và chiên đồ ăn theo đúng hướng dẫn sử dụng này.
	Có quá nhiều thực phẩm trong giá chiên.	Cùng một lúc, không chiên nhiều đồ ăn hơn so với số lượng được đề cập trong chương 'Số lượng, nhiệt độ và thời gian chiên'.
Dầu hoặc chất béo tạo bọt mạnh trong khi chiên.	Đồ ăn có quá nhiều hơi nước.	Làm khô hoàn toàn đồ ăn trước khi chiên.
	Loại dầu hoặc chất béo bạn sử dụng không thích hợp cho đồ ăn chiên nhúng.	Sử dụng dầu chiên hoặc chất béo chiên dạng lỏng loại tốt. Không trộn lẫn các loại dầu hoặc chất béo khác nhau.
	Bạn chưa làm sạch hoàn toàn nồi trong.	Làm sạch nồi trong như mô tả trong hướng dẫn sử dụng này.

一般說明 (圖 1)

- A** 蓋子
- B** 油炸網籃
- C** 可拆式內鍋
- D** 開蓋按鈕
- E** 數位計時器 (僅適用於 HD6151)
- F** 溫度設定鈕
- G** 溫度指示燈
- H** 水氣收集槽
- I** 收線槽
- J** 電線

重要事項

在使用本設備前，請先仔細閱讀說明並保留說明，以供日後參考。

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 務必將產品交由飛利浦授權之服務中心檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則您的產品保固將無效。
- 在您第一次使用本產品之前，請先將油炸鍋的各個組件徹底清潔乾淨 (請參閱「清潔」章節)。當您在油炸鍋裡盛滿食用油或液態食用脂肪之前，請先確定所有的組件已經完全風乾。
- 在油炸過程中，高溫蒸氣會經由濾網排放出來。請確定您的手部和臉部距離蒸氣保持一定的安全距離。當您打開蓋子時，也請務必小心高溫蒸氣。
- 請勿觸碰檢視窗口，它在油炸過程中會變燙。
- 請將產品置於水平靜止的平坦表面，並避免讓兒童取得。
- 請勿讓電源線懸吊在置放本產品的餐桌或工作檯邊緣。
- 本產品僅適於家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用說明操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 將食物炸成金黃色而非黑色或褐色，去除過焦的部份！當油炸澱粉類食物時，尤其是馬鈴薯和穀類產品，請將油溫控制在 175°C 以上 (如此可將儘量降低丙烯醯胺的產生)。
- 請勿使用本產品油炸米糕類製品 (或諸如此類的食物)。這也許會造成油脂的嚴重噴濺或劇烈沸騰。
- 請確定油炸鍋內的油脂位於內鍋的 MIN (最低) 與 MAX (最高) 標示之間，以避免溢出或是產生過度加熱的情形。
- 請勿在倒入食用油或食用脂肪之前就打開本產品電源，這會對本產品造成損害。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學證據來看，使用本產品並無安全顧慮。

使用前準備

- 1** 在第一次使用前請先清洗本產品 (請參閱「清潔」章節)。
- 2** 打開蓋子。(圖 3)
- 3** 請參考食用油/食用脂肪一表，以判斷應在鍋內放入多少食用油或食用脂肪。(圖 4)
- 4** 將食用油、液態食用脂肪或是融化後的固態食用脂肪倒入鍋內，深度需達到 MIN (最低) 與 MAX (最高) 兩個刻度之間，然後蓋上蓋子。(圖 5)

在尚未倒入食用油或食用脂肪之前，請勿開啟電源開關。

食用油或食用脂肪

請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用，也不要將尚未使用過的食用油或食用脂肪，與使用過的食用油或食用脂肪混合使用。

我們建議您使用油炸用油或是液態油炸脂肪，最好是含有豐富不飽和脂肪 (例如亞麻油酸) 的植物油或是植物脂肪，例如大豆油、花生油、玉米油或是葵花油。

因為食用油或食用脂肪很容易就會失去風味，建議您經常更換食用油或食用脂肪 (在油炸過 10 至 12 次之後)。

當食用油或食用脂肪經加熱後開始冒泡、或是有強烈異味或味道變質、或是顏色變暗及 (或) 呈糖漿狀時，請務必更換食用油或食用脂肪。

固態食用脂肪

您也可以使用固態油炸脂肪。在此情況下，則需額外的預防措施，以防止食用脂肪濺出和加溫設備過熱或損壞的情況發生。

- 1 若您要使用全新的塊狀食用脂肪，請先在一般的平底鍋中以低溫將其融化。
- 2 將融化過後的食用脂肪小心地倒入油炸鍋內。
- 3 在室溫下，讓油炸鍋盛裝的食用脂肪重新凝固達到靜止的狀態。
- 4 若食用脂肪過度冷卻，它融化時也許會開始濺出鍋外。請用叉子在重新凝固後的食用脂肪上插幾個洞，以防此情況發生。(圖 6)

請注意，勿讓叉子損毀內鍋。

使用此電器

油炸

在油炸過程中，高溫蒸氣會由蓋子上的濾網冒出。

- 1 將整條電線從收線槽中取出，然後插頭插入牆壁插座中。(圖 7)
 - 2 將溫度控制設定在所需的油炸溫度。
● 加熱指示燈會亮起。
- 所需的油炸溫度請參閱食物包裝上的標示，或是「份量、溫度以及油炸時間」章節。

注意：在加熱過程中，您可以將油炸網籃留在鍋內。

- 3 抬起油炸網籃把手 (圖 8)
- 4 按下開蓋按鈕以打開蓋子，蓋子會自動開啟。(圖 3)
- 5 將油炸網籃由鍋內取出，然後將所要油炸的食物置於油炸網籃內。
- 6 小心將油炸網籃放入鍋中。(圖 9)
確定籃子已正確放入。
- 7 關上上蓋。
- 8 僅適用於 HD6151：設定好所需的油炸時間 (請參閱本章的「計時器」這一節)。
您也可以不用設定計時器就使用油炸鍋。
- 9 請按下網籃把手上的釋放鈕 (1) 然後小心地將網籃放到油鍋最底部的位置 (2)。(圖 10)
油炸食物時，溫度指示燈會時亮時滅，這表示正在啟動或關閉加熱裝置以維持正確的溫度。

計時器 (僅適用於 HD6151)

計時器會顯示油炸時間結束，但不會關閉油炸鍋電源。

設定計時器

1 按下計時器按鈕設定油炸時間 (分鐘)。(圖 11)

可在螢幕上看見設定的時間。

2 按住按鈕可快速設定分鐘。達到所需的油炸時間時，可將按鈕放開。

最久可設定為 99 分鐘。

設定油炸時間數秒後，計時器隨即開始倒數。

當計時器開始倒數，剩餘的油炸時間會在顯示螢幕上會閃爍。剩最後一分鐘時會以秒數顯示。

注意：您可以按住計時器按鈕達兩秒鐘 (此時計時器會開始閃爍)，直到顯示 00，即可消除計時器設定。

3 當預設時間已過，您會聽到一聲訊號。+ 秒鐘過後，會再重複一聲訊號。按下計時器按鈕即可停止聲音訊號。

油炸過後

1 抬起油炸網籃把手 (圖 8)

2 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。(圖 3)

請小心高溫蒸氣與熱油濺出的可能性。

3 小心地將油炸網籃從鍋內移出。

若要去除過量的食用油或食用脂肪，請在鍋子上方晃動油炸網籃。將油炸食物放入碗內，或是鋪有吸油紙 (如廚房紙巾) 的濾鍋裡。

4 使用完畢後，將溫度控制鈕轉至「OFF (關閉)」，然後將產品插頭拔下來。

注意：若您不常使用油炸鍋，我們建議您將食用油或是液態食用脂肪移出，將它保存在密封的容器裡，並且最好置放在冰箱或是陰涼的地方。

份量、溫度以及油炸時間 (圖 2)

在圖表 2 您會看到各種食物的份量、油炸溫度以及預熱時間的概要。請務必遵照圖表上的資訊，或是所要油炸的食物之包裝指示。

清潔

在您清潔或是移動鍋子之前，請先讓食用油或是食用脂肪冷卻至少 4 小時。

請勿使用任何磨蝕性 (液體) 清潔劑或是物品 (例如 菜瓜布) 清潔本產品。

請勿將油炸鍋外殼浸入水裡，因為鍋子含有電子零件以及加熱裝置。

1 打開蓋子。

2 將蓋子由本產品移除。(圖 12)

3 請提高油炸網籃，移出鍋外。

4 請將水氣收集槽從鍋內移除，然後將水倒掉。(圖 13)

5 請將內鍋抬起，移出鍋外，然後倒出食用油與食用脂肪。(圖 14)

6 請用濕布 (沾點洗潔精) 及 (或) 廚房紙巾，清潔本產品外殼。

7 請用熱水加上一點洗潔劑，或是用洗碗機，清潔蓋子、濾網、油炸網籃、內鍋以及水氣收集槽。

8 用乾淨的水清洗零件，然後將它們完全風乾。

可用洗碗機清洗的組件

- 蓋子
- 內鍋
- 油炸網籃
- 水氣收集槽

收藏

1 將所有組件裝回油炸鍋內，然後蓋上蓋子。

2 捲起電線，將它放進收線槽，然後將插頭放置於插頭固定處。(圖 15)

3 以把手抬起油炸鍋。

油炸小秘訣

- 要看預熱時間以及溫度設定的概要，請參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節。
- 請小心地晃動食物，儘可能地去除它結冰的部分和多餘的水分，然後輕拍所要油炸的食物，直到適度瀝乾。
- 請勿一次油炸過多份量。請參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節 (建議的份量會以  標示)。

去除異味

某些食物，特別是魚類，會讓食用油或食用脂肪發出一種異味。如要中和食用油或食用脂肪的味道：

1 請將食用油或食用脂肪加熱到 160° C。

2 請將兩小片麵包或是些許的荷蘭芹枝葉丟入油裡。

3 等到沒有泡泡出現，拿鏟子將麵包或是荷蘭芹從油炸鍋內取出。
現在食用油或食用脂肪又會回復為原本的風味了。

自製薯條

依照以下步驟，您可以炸出最好吃、最酥脆的薯條：

1 使用結實的馬鈴薯，切成條狀。接著用冷水清洗削好的馬鈴薯。
這樣可預防在油炸過程中，薯條黏在一起。

注意：將薯條水分完全瀝乾。

2 將薯條油炸兩次：第一次以 160° C 的高溫油炸 4 到 6 分鐘，第二次以 175° C 的高溫油炸 5 到 8 分鐘。

3 將自製薯條放入碗裡晃動。在您第二次油炸薯條之前，請先讓薯條冷卻。

環境保護

D 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 16)

移除計時器電池 (僅適用於 HD6151)

D 電池內含可能會污染環境的物質，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄，應送至正式的回收點進行回收。若要丟棄計時器，也請將計時器電池取出，再將產品送至政府指定的回收點。

1 用小號的一字螺絲起子將計時器面板取下。(圖 17)

2 取出電池。

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的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，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

故障排除

問題	可能原因	解決方法
薯條沒有呈現出金黃色澤，而且(或)並不酥脆。	您設定的油炸溫度過低。	檢查所要油炸食物的包裝標示，或是參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節，了解正確的油炸溫度。(圖表 2)
	您的油炸時間過短。	檢查所要油炸食物的包裝標示，或是參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節，了解正確的油炸時間。
	油炸網籃內放了太多食物。	請勿一次油炸超過「份量、溫度以及油炸時間」上所指示的份量。
油炸鍋無法運作。	防過熱安全裝置已經啟動。	請向您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心更換保險絲。
油炸鍋發出強烈的惡臭。	防油濾網已經堵塞。	請將濾網連同蓋子一起移除，將濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。
	食用油或食用脂肪已不再新鮮。	更換食用油或食用脂肪。經常過濾食用油或食用脂肪，可讓它維持較長時間的新鮮度。
	您所使用的食用油或食用脂肪不適合油炸食物。	使用高品質的油炸用油或是液態油炸食用脂肪。請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用。
蒸氣從濾網以外的地方冒出。	您可能沒把鍋蓋蓋好。	請蓋好鍋蓋。
	防油濾網已經堵塞。	請將濾網連同蓋子一起移除，將濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。
在油炸過程中，食用油或食用脂肪從油炸鍋外溢出。	油炸鍋內倒入過多的食用油或食用脂肪。	請確定油炸鍋內的食用油或食用脂肪沒有超過最高的刻度。
	食物中含有過多的水分。	在您油炸食物之前請完全瀝乾食物，並依照使用指示油炸食物。
	油炸網籃裡放入過多的食物。	請勿一次油炸超過「份量、溫度以及油炸時間」上所指示的份量。
在油炸過程中，食用油或食用脂肪劇烈冒泡。	食物中含有過多的水分。	請在油炸之前，將食物完全瀝乾。

問題	可能原因	解決方法
	您所使用的食用油或食用脂肪不適合油炸食物。	使用高品質的油炸用油或是液態油炸食用脂肪。請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用。
	您沒有妥善清潔內鍋。	請依照使用說明上的指示清潔內鍋。

一般说明 (图 1)

- A** 盖子
- B** 炸篮
- C** 分离式内锅
- D** 锅盖打开键
- E** 数字显示计时器 (仅供 HD6151)
- F** 温度控制
- G** 温度指示灯
- H** 冷凝储水器
- I** 电线储藏格
- J** 电线

注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以供日后参考。

- ▶ 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- ▶ 产品只能使用带接地线的插座。
- ▶ 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。
- ▶ 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- ▶ 初次使用产品前，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。
- ▶ 油炸时通过滤网会释放出热蒸汽。注意手和脸要与蒸汽保持一定的安全距离。在打开盖子时也要小心热蒸汽。
- ▶ 在油炸过程中切勿触碰观察窗口，因为它会变得很烫。
- ▶ 将电炸锅置于水平、平稳而且儿童接触不到的台面上。
- ▶ 不要将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘上。
- ▶ 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按本使用说明书进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- ▶ 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 摄氏度的温度炸淀粉类食品，特别是土豆和谷物食品（为了最大程度地减少丙烯酰胺）。
- ▶ 请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品）。这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。
- ▶ 确保电炸锅内油或油脂的份量始终在电炸锅内锅内侧的 MIN（最小）和 MAX（最大）刻度之间，以防止溢出或过热。
- ▶ 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关，否则会损坏本产品。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本手册中的说明进行操作。本产品是安全的。

使用准备

- 1 初次使用前请清洁本产品（见“清洁”一章）。
- 2 打开盖子。(图 3)
- 3 请参阅油/脂表以确定应向电炸锅内加多少油或油脂。(图 4)
- 4 向油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂，倒至 MIN（最小）和 MAX（最大）的刻度之间，合上锅盖。(图 5)

在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。

油和油脂

切勿混合不同类型的油或油脂，切勿将新鲜的油或油脂加入用过的油或油脂中。

建议您使用适用于油炸的油或液体油脂，最好是植物油或含丰富不饱和脂肪(如亚油酸)的油脂，例如豆油、花生油、玉米油或葵花油。

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（10-12 次之后）。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。

固体油脂

您还可以使用固体煎炸油脂。此时要特别小心，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用低温慢慢融化。
- 2 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。
- 3 可在室温下存放装有重新凝固的油脂的电炸锅。
- 4 如果固体脂太凉，则当其熔化时会产生飞溅。可以用叉子在凝固的油脂中打一些孔，以防飞溅。(图 6)

注意不要让叉子损坏内锅。

使用本产品

炸制食物

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 7)
- 2 将温度控制设定到所需熨烫温度。

温度指示灯亮起。

关于所需的温度，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。

注：加热过程中可将炸篮留在电炸锅中。

- 3 打开炸篮把手。(图 8)
- 4 按释放按钮，打开盖子。盖子将自动打开。(图 3)
- 5 从炸锅中取出炸篮，将要煎炸的食物放入炸篮。

6 小心地将炸篮放入电炸锅内。(图 9)

确保炸篮已经插入到适当位置。

7 合上盖子。**8** 仅供 HD6151 型号：设定所需炸制时间（见本章『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 按下炸篮手柄上按钮（1），小心地将手柄折向电炸锅（2）。(图 10)

煎炸过程中，温度指示灯会时亮时灭，表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持正确的温度。

计时器（仅供 HD6151 型号）

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煎炸时间（以分钟为单位）。(图 11)

设定的时间在显示屏上显示。

2 按住按钮可快速增加设置的分钟数，达到所需炸制时间后立刻松开按钮。

最长时间可设置为 99 分钟。

设定煎炸时间几秒钟之后，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煎炸时间。最后一分钟以秒为单位显示。

注：按住计时器按钮 2 秒钟（此时计时器会闪烁）直到出现“00”后放开，即可清除计时器设置。

3 当设定的时间减完时，您将听到音频信号。10 秒后会重复该音频信号。按下计时器按钮可停止该音频信号。

煎炸结束后

1 打开炸篮把手。(图 8)**2** 按释放按钮，打开盖子。(图 3)

小心热蒸汽及小心可能飞溅的油。

3 小心地将炸篮从锅内取出。

为了去除多余的油或油脂，可在电炸锅上方抖动炸篮。将炸好的食品放在铺有吸油纸（比如厨房用纸巾）的碗或漏勺中。

4 使用后请将温度控制调至“OFF（关）”并拔下产品电源。

注：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阴凉的地方。

份量、温度和油炸时间(图 2)

在图 2 中，您可以看到关于各种食物的份量、油炸温度和准备时间的概览。请始终参照此图表中的信息或要油炸食物的包装说明。

清洁

清洁或移动电炸锅之前，先让油或油脂冷却至少 4 小时。

切勿用有腐蚀性的（液体）清洁剂或材料(如洗刷擦等)来清洗本产品。

不要将电炸锅的外壳浸入水中，因为外壳中有电子元件和加热元件。

- 1 打开盖子。
- 2 将盖子从锅体上取下。(图 12)
- 3 将炸篮提起，从产品中分离。
- 4 从油炸锅拆下冷凝储水器，将其中的水倒空。(图 13)
- 5 将内锅从产品中提出，并去除油或油脂。(图 14)
- 6 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。
- 7 可用加入洗涤剂的温水或在洗碗机中清洗锅盖、过滤网、炸篮、内锅和冷凝储水器。
- 8 用清水冲洗部件，然后将其彻底擦干。

可用洗碗机清洗的部件

- 盖子
- 内锅
- 炸篮
- 冷凝储水器

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。然后将插头固定在电线固定装置上。(图 15)
- 3 用双手握住电炸锅底部的手柄，将电炸锅提起。

煎炸技巧

- 有关烹饪时间和温度设定，请参阅“份量、温度和油炸时间”一章。
- 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干。
- 不要一次油炸大量食物。请参阅“份量、温度和油炸时间”一章（用  标示的为建议量）。

去除异味

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异味的方法：

- 1 将油或油脂加热至 160 摄氏度。
- 2 放两片薄面包或一些西洋芹菜到油中。
- 3 等到再没有泡沫冒出时，用锅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。

自制炸薯条

按照下面的方法您便可以炸出美味松脆的炸薯条：

- 1 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。这样可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。

注：将薯条彻底弄干。

- 2 将薯条炸两次：第一次在 160 摄氏度的温度下炸 4-6 分钟，第二次在 175 摄氏度的温度下炸 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。

环保

弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 16)

取下计时器电池（仅供 HD6151 型号）

电池包含可能污染环境的物质。不要将电池和普通生活垃圾一同丢弃，而应交给正式的电池收集点处理。丢弃计时器时，一定要将电池取出，并将产品送到官方指定的回收站。

1 使用小一字螺丝刀将计时器面板拆下。(图 17)

2 取出电池。

保修与服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

故障排除

问题	可能的原因	解决方案
炸出的食物不是金黄色和/或不酥脆。	您选择的温度太低。	有关正确的温度，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。（图 2）
	您没有油炸食物足够长的时间。	有关正确的油炸时间，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。
	炸篮里的食物太多。	一次炸制的食物量不要超过“份量、温度和油炸时间”一章中规定的份量。
不能启动电炸锅。	启动了过热保护装置。	请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系，让其为您更换保险丝。
电炸锅发出一股很浓的异味。	永久性防油脂过滤网已达饱和。	将锅盖连同过滤网拆下，用加入洗涤剂的温热水或洗碗机清洗。
	油或油脂已经变质。	更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长其保鲜期。
	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。
蒸汽从过滤网以外的地方溢出。	盖子没有盖好。	请盖好盖子。

问题	可能的原因	解决方案
	永久性防油脂过滤网已达饱和。	将锅盖连同过滤网拆下，用加入洗涤剂的温水或洗碗机清洗。
炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。
	食物中的水分太多。	炸食物前先彻底晾干食物，并按照本使用说明书上的说明炸食物。
	炸篮里食物太多。	一次炸制的食物量不要超过“份量、温度和油炸时间”一章中规定的份量。
炸制过程中油或油脂剧烈冒泡。	食物中的水分太多。	炸食物前先彻底晾干食物。
	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。
	您没有正确清洗内锅。	请按照本使用说明书的指示清洗内锅。

PHILIPS

产品

型号

额定电压

额定频率

额定输入功率

产地

生产日期

: 飞利浦电炸锅

: HD 6151

: 220V~

: 50Hz

: 1450W

: 中国

: 请见产品底部

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司

中国珠海市三灶镇琴石工业区

邮政编码：519040

电话：0756-7621898

全国顾客免费服务热线：800 8203 678

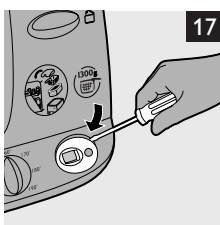
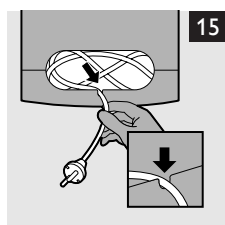
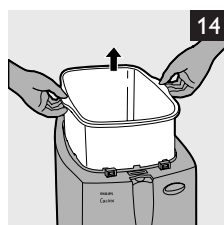
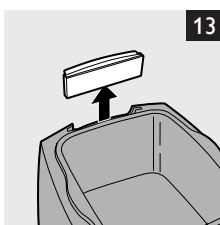
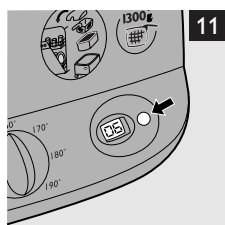
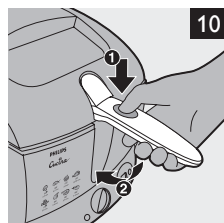
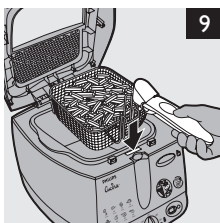
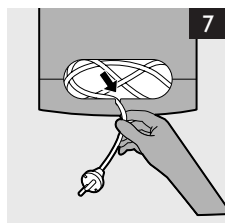
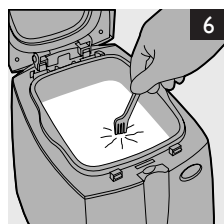
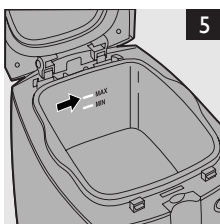
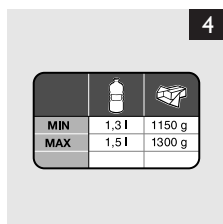
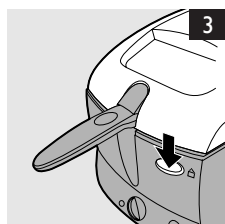
本产品根据GB4706.1-1998及GB4706.56-2002制造

PHILIPS



请妥善保管本使用说明书
发行日期：2006/07/07

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





www.philips.com



4222.001.9702.3