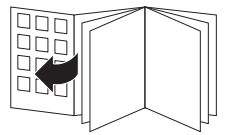
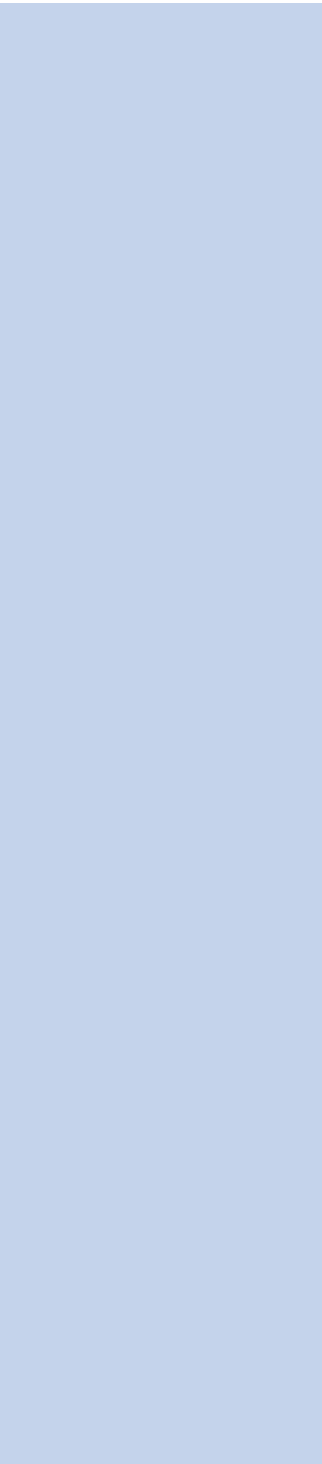


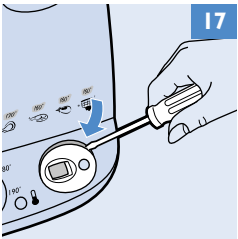
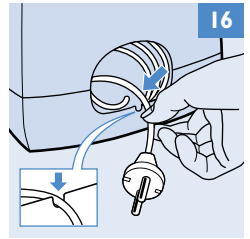
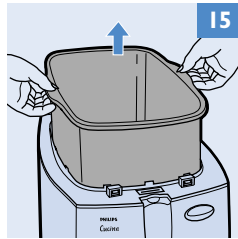
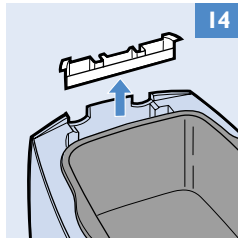
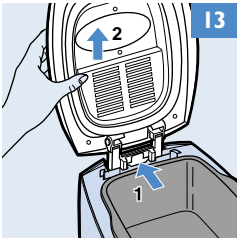
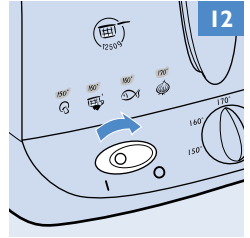
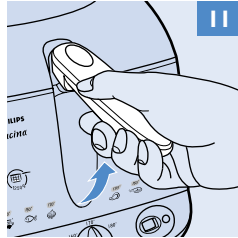
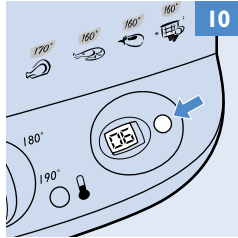
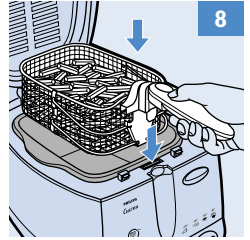
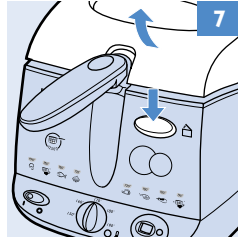
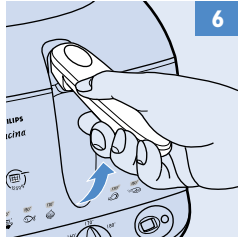
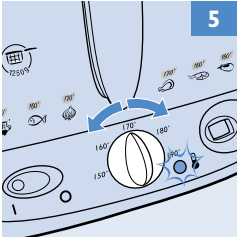
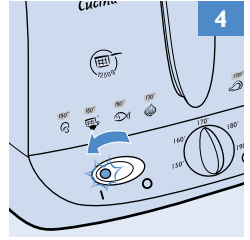
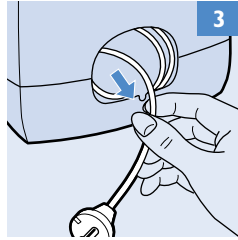
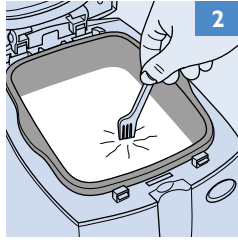
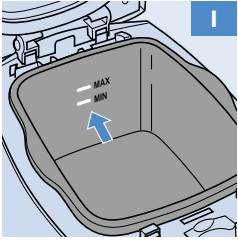
Cucina

HD6153, HD6152



PHILIPS





ENGLISH 6

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 15

简体中文 24

繁體中文 32

한국어 40

العربية 57

Important

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

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

Safety cut-out

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

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

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2** 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.	2.2 l	1925 g
Max.	2.5 l	2200 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid).

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan (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** Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).

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

- 3** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.

- 4** Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 6).

- 5** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 7).

- 6** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

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

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1300 g	1000 g
Recommended quantity for best result	650 g	500 g

7 Carefully put the basket in the fryer (fig. 8).
Make sure the basket has been properly inserted.

8 Close the lid.

9 HD6153 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 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 tables at the end of these instructions for use.
- ▶ For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.

Timer (HD6153 only)

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 (fig. 10).
The set time will become visible on the display.

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

- The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

3 If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.

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

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 11).

2 Open the lid.

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

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

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch. The power-on light in the on/off switch goes out (fig. 12).

5 Unplug the appliance after use.

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

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

the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Press the lid release tab to unlock the lid. Then lift the lid out of the appliance (fig. 13).
- 2** Remove the basket from the fryer.
- 3** Remove the water tray (fig. 14).
- 4** Lift the non-stick inner bowl out of the appliance (fig. 15).
- 5** Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary.
- ▶ All parts except the housing, which contains electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Changing oil or fat

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

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

- ▶ **Never use the same oil or fat longer than 6 months and always follow the instructions on the package.**
- ▶ **Never add fresh oil or fat to used oil or fat.**
- ▶ **Never mix different types of oil or fat.**
- ▶ **Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.**

Disposing of used oil or fat

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. If applicable, you can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of it in accordance with the regulations in your country.

Storage

- 1** Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.
- 2** Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility (fig. 16).

- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This will prevent them from sticking to each other during frying.

▶ *Dry the sticks thoroughly.*

- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before frying them for the second time.

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when it is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

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

Getting rid of unwanted flavours

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

- 1** Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

- 2** Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

- 3** Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat will now have a neutral taste again.

Environment

Remove the battery of the timer (HD6153 only) before you discard the appliance.

- 1 Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 17).
- 2 Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables at the end of 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.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The oil or fat does not get 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.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter:	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The sealing ring on the inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the ring is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer:	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
The fryer does not work	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.

Preparation times and temperature settings

The tables below indicate how much of a particular type of food you can prepare at one time and which 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 tables, always follow the instructions on the package.

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1300 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1300 g	5-8
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	500 g	1000 g	5-6/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

Σημαντικό

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

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

Διακοπή λειτουργίας

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

- Αν η φριτέζα δεν λειτουργεί, αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν και απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Προετοιμασία για χρήση

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

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι τα μάτια είναι σβηστά και κρύα.

- 2** Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεοποιημένο λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 1).

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

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

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

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

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

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

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

- 1** Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 3).

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

- 2** Ανάψτε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 4).

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

- 3** Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (150-190°C) (εικ. 5).
- Για πληροφορίες σχετικά με το ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
 - Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν παραμένει σβηστή για κάποιο διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχει φθάσει στην ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Μόλις τηγανιστεί μια παρτίδα, ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας. Περιμένετε λίγη ώρα μέχρι να σβήσει πριν τηγανιστεί την επόμενη παρτίδα.
- Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.

- 4** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (εικ. 6).
- 5** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 7).
- 6** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι.
- ▶ Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να μην υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.

	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μεγ. ποσότητα	1300 γρ.	1000 γρ.
Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	650 γρ.	500 γρ.

- 7** Τοποθετείστε προσεκτικά το καλάθι στην φριτέζα (εικ. 8). Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει μπει στη σωστή θέση.
- 8** Κλείστε το καπάκι.
- 9** Μόνο για την HD6153 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- 10** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης του χερουλιού στο καλάθι και προσεκτικά χαμηλώστε το καλάθι στην πιο χαμηλή του θέση (εικ. 9).
- ▶ Για καλά αποτελέσματα, τηρείστε το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή το χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στους πίνακες στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - ▶ Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης (Μόνο στην HD6153)

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ σβήνει τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- 1** Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 10).
- Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- 2** Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.
- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.
 - Μερικά δευτερόλεπτα αφότου ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
 - Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο χρόνος τηγανίσματος που απομένει αναβοσβύνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- 3** Αν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβύνει). Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00' στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.

- 4** Μόλις ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 20 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, δηλ. στη θέση στραγγίσματος (εικ. 11).
- 2** Ανοίξτε το καπάκι.
Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσίλισμα του λαδιού.
- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
Αν είναι απαραίτητο, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ. χαρτί κουζίνας.
- 4** Σβήστε τη φριτέζα από το διακόπτη on/off. Η λυχνία ισχύος στο διακόπτη on/off σβήνει (εικ. 12).
- 5** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Μην μετακινήσετε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς το λάδι ή το λίπος, κάτι που διαρκεί περίπου 60 λεπτά.

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

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

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

- 1** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ξεκλειδώσετε το καπάκι. Μετά σηκώστε το καπάκι από τη συσκευή (εικ. 13).
- 2** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα.
- 3** Βγάλτε το δίσκο νερού (εικ. 14).
- 4** Σηκώστε τον αντικολλητικό εσωτερικό κάδο από τη συσκευή (εικ. 15).
- 5** Βγάλτε το λάδι ή το λίπος και απορρίψτε το, αν είναι απαραίτητο.
- 6** Όλα τα εξαρτήματα εκτός από την υποδοχή, που περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.
- 6** Καθαρίστε την υποδοχή με υγρό πανί (με λίγο απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.
- 7** Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

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

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

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

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

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

Αποθήκευση

- 1 Βάλτε όλα τα εξαρτήματα πάλι πάνω/μέσα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2 Τυλίξτε το καλώδιο, βάλτε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή του (εικ. 16).
- 3 Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

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

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

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

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

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

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

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

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

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

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

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

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

Περιβάλλον

Βγάλτε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη (μόνο στην HD6153) πριν απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιείτε ένα πλατύ κατασαβίδι για να βγάλετε το πλαίσιο του χρονοδιακόπτη (εικ. 17).
- 2** Βγάλτε την μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

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

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και χρησιμοποιήστε λάδι ή υγρό λίπος που να περιέχουν αντιαφρώδη στοιχεία.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Η φριτζά δεν λειτουργεί.	Η ασφάλεια του θερμοστάτη μπορεί να έχει καεί, προκαλώντας τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.	Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

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

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

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-4 τεμάχια		15-20
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	4 τεμάχια		3-4
175°C	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	500 γρ.	1000 γρ.	5-6/7-8
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια		10-12
	Μπουκιές κοτόπουλου	8 τεμάχια		4-5
	Μικρά σνακ	6 τεμάχια		4-5
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	8 τεμάχια		4-5
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8 τεμάχια		4-5
	Καραβίδες	8 τεμάχια		4-5
190°C	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	4 τεμάχια		6-7

ΦΡΕΣΚΑ Η ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	Μεγ. ποσότητα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά)
150°C	Μανιτάρια	6-8 τεμάχια		2-3
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1300 γρ.	4-6 (πηγαίετε στους 175°Cσ αυτόν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.		5-7
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια		12-15
	Φριτάτα λαχανικών (δηλ. κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια		2-3
175°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	650 γρ.	1300 γρ.	5-8
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.		3-4
180°C	Κινέζικα ανοιξιότικα ρολά	2-3 τεμάχια		6-7
	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια		3-4
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια		3-4
	Ροδέλες καλαμαριών σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		3-4
	Ψάρι (κομμάτια) σε κουρκούτι	8-10 τεμάχια		3-4
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια		3-4
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια		3-4
190°C	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.		3-4
	Κροκέτες κρέατος/ψαριού	5 τεμάχια		4-5

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。
- 炸制时，热蒸汽会从滤网逸出。请保持您的脸和手与蒸汽有安全距离。当打开盖子时，也请注意热蒸汽。
- 不要让儿童触摸电炸锅。切勿将电源线悬挂在放置电炸锅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！不要用超过摄氏175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。

- 如果电炸锅不再工作，先让油或油脂自然冷却，然后送往本地的飞利浦零售商或经飞利浦授权的服务中心。

使用前的准备

- 1 将电炸锅置于水平、平滑、稳固且儿童接触不到的台面上。
如果想将电炸锅放在炊具上，请确保已关闭炊具的电源，并且炊具已经冷却。
- 2 向干燥的油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂。到达内锅内侧的最高标志线为止（见准备使用一章中油和脂一节，了解如何使用固体油脂）。(图 1)。

	油/液体油脂	固体油脂
最少	2.2升	1925克
最多	2.5升	2200 克

油与油脂

切勿混合不同类型的油或油脂。

建议您用煎炸油或液体煎炸油脂，最好是植物油或富含不饱和脂肪的油脂（例如亚油酸）。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 如果想使用新的油脂块，应先将其在普通煎锅内慢慢以低温融化。(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 按下电源开关，接通油炸锅电源。(图 4). 电源开关上的操作指示灯和温度控制指示灯亮起。

3 将温度控制旋钮设定到所需温度（摄氏150-190度）。(图 5).

- 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。
- 炸完一批食物后，温度控制指示灯会亮起。等到温度控制指示灯熄灭一段时间后，方可开始炸下一批食物。
- ▶ 加热油或油脂时可以将炸篮留在电炸锅中。

4 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置。(图 6).

5 按下锅盖打开键，锅盖即会自动打开。(图 7).

6 从炸锅中取出炸篮，将要炸制的食物放入炸篮。

- ▶ 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	1300克	1000 克
最佳效果的推荐量	650克	500 克

7 小心地将炸篮放入电炸锅内。(图 8). 确保炸篮已放到适当位置。

8 合上盖子。

9 仅供HD6153型号-设定所需油炸温度（见本章中的计时器一节）。在不设置计时器的情况下也可以使用电炸锅。

10 按下炸篮手柄上的释放按钮，并小心地将炸篮降到最低位置。(图 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。

计时器（仅供HD6153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炸制时间（以分钟为单位）。(图 10). 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，在计时器开始倒计时的时候（即时间开始闪烁时）按住计时器按钮 2 秒，就可以消除错误时间。按住按钮直至显示屏出现 00，则可以开始设置正确的油炸时间。
- 4 当预设时间到时会发出声音信号，该声音信号并会在 20 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 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置，即滴净位置。(图 11)。
- 2 打开锅盖。
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。
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 按开关将油炸锅断电。开关上的通电指示灯会熄灭。(图 12)。
- 5 使用后请拔下电源插头。

在油或油脂完全冷却之前，不要搬动电炸锅。冷却时间大约 60 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。

请勿用有腐蚀性的（液体）清洁剂或材料(如洗刷擦等)来清洗本产品。

- 1 拆卸锅盖方法：按下锅盖脱离键，将锅盖提起，从油炸锅中分离。(图 13)。
- 2 将炸篮从锅内取出。
- 3 取下蓄水盘。(图 14)。
- 4 将不粘内锅从产品中提出。(图 15)。
- 5 如果必要，去除油或油脂。
- ▶ 除了包含电器组件和加热元件的外壳，其它所有部件均可在洗碗机或在加入洗涤剂的温热水中清洗。
- 6 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。
- 7 用清水冲洗部件，然后将其彻底擦干。

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。

- ▶ 切勿使用相同的油或油脂超过 6 个月，请遵守包装上的说明。
- ▶ 切勿在已用过的油或油脂里加入新的油或油脂。
- ▶ 切勿将不同种类的油或油脂混合使用。
- ▶ 如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

废油或废油脂的处理

将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 将所有部件装回电炸锅内，并盖好盖子。
- 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。（图 16）。
- 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

有关炸制时间和温度设定，请见本使用说明书最后部分的附表指示。

自制炸薯条

按照下面的方法您可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。这可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。
 - ▶ 将薯条彻底弄干。
- 2 油炸薯条两次：第一次在摄氏160度下炸 4-6 分钟，第二次在摄氏175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。

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。

从冷冻室中（摄氏-16到-18度）取出的食品，在直接放入热油或油脂里后，会使其温度骤减。由于食物表面没有即刻形成一层焦皮，食物会吸收过多的油或油脂。

请采取下列步骤以避免这种情况的发生：

- 除非在食品的包装袋上另有说明，否则在炸制冷冻食品前，最好在室温下先解冻。
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变得干燥。
- 一次不要炸过多的食品（请参考本使用说明书有关附表）。
- 根据本使用说明书最后部分的附表或食品包装袋上的说明选择炸制温度。如果没有说明，请选择摄氏190度。
- 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 将油或油脂加热至摄氏160度。
- 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，先把计时器（仅HD6153型号适用）的电池卸下。

- 1 使用小一字螺丝刀将计时器的面板拆下。（图 17）。
- 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 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。	对照食品包装袋上的说明或本使用说明书最后部分的附表,检查所选炸制温度和/或时间是否正确。将温度控制旋钮设置至适当的温度上。
	炸篮里的食物太多。	不要一次炸超过有关附表中规定数量的食品。
电炸锅发出一股很浓的异味。	油或油脂不够热	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。请飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心处理。
	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或洗碗机清洗盖子和滤网。
	油或油脂不干净。	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。	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。
	锅盖没有盖好。	查看锅盖是否盖好。
油炸时油或油脂从电炸锅边溢出	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或洗碗机清洗盖子和滤网。
	锅盖内的密封圈脏或磨损。	如果密封圈脏了,可用热水加洗涤剂洗,或用洗碗机洗。如果密封圈磨损,应请飞利浦经销商或飞利浦家庭小家电部授权的服务中心更换。
炸制过程中油或油脂起泡剧烈。	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。
	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物,并按照本使用说明书上的说明炸制食物。
	炸篮里食物太多。	不要一次炸超过有关附表中规定数量的食品
油炸锅不工作	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。	切勿将不同种类的油或油脂混合使用。使用含消泡剂的油或液体油脂。
	未正确清洗内锅。	请按照本使用说明书的指示清洗内锅。
	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。	如上述问题仍然未能解决,请联系飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器服务中心。

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。

新鲜或冷冻食品

温度	食品种类	最佳效果的推荐量	最大数量	油炸时间（分钟）
摄氏150度	蘑菇	6-8片		2-3
摄氏160度	自制炸薯条*) 第一遍炸制	650克	1300克	4-6（请参考本附表中摄氏175度部分，有关第二遍炸制的说明）
	鲜鱼	450克		5-7
摄氏170度	鸡（鸡腿）	3-5块		12-15
	蔬菜煎饼（即花椰菜）	8-10个		2-3
摄氏175度	自制炸薯条*) 第二遍炸制	650克	1300克	5-8
	炸薄薯片	600克		3-4
摄氏180度	中式春卷	2-3条		6-7
	炸鸡块	8-10个		3-4
	小点心	8-10个		3-4
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8-10个		3-4
	蘸面糊炸的鱼块	8-10个		3-4
	虾	8-10个		3-4
	苹果煎饼	5个		3-4
摄氏190度	茄子（切片）	600克		3-4
	肉/鱼丸子	5个		4-5

冷冻食品

温度	食品种类	最佳效果的推荐量	最大数量	油炸时间 (分钟)
摄氏170度	鸡 (鸡腿)	3-4 个		15-20
	小薯泥煎饼	4 个		3-4
摄氏175度	冷冻炸薯条	500 克	1000 克	5-6/7-8
摄氏180度	中式春卷	2-3 条		10-12
	炸鸡块	8 块		4-5
	小点心	6 个		4-5
	蘸面糊炸的鱿鱼圈	8 块		4-5
	蘸面糊炸的鱼块	8 块		4-5
	虾	8 块		4-5
摄氏190度	肉/鱼丸子	4 个		6-7

重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- 在連接電子鍋的電源之前，請檢查機體所標示的電壓與本地電源電壓是否相同。
- 只將產品连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

1 將電器裝置放在水平、平坦、穩固且兒童接觸不到的表面上。
如果您要將油炸鍋放在爐具上，請確定爐具的爐嘴已經關閉且已經冷卻。

2 在乾燥的油炸鍋內倒入食用油、液體油脂或融化的固態油脂到內鍋內側的最高油位記號（關於如何使用固態油脂的說明，請參閱 '食用油與油脂' 單元）。（圖 1）。

	油/液態脂肪	固態脂肪
分鐘	2.2公升	1925公克
最大	2.5公升	2200 公克

食油和油脂

不要混合不同種類的油或脂肪！

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

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

- 1 如果您想要使用新的脂塊，請在一般的鍋中以小火慢慢加熱融化。
- 2 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 3 倘若將重新凝固的油脂留在鍋內；在室溫下收存油炸鍋時。
- 4 如果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。（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過濾器排出。

- 1 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。
- 2 按ON/OFF開關來開啓油炸鍋的電源。（圖 4）。ON/OFF開關上的電源開啓指示燈以及溫度指示燈都會點亮。
- 3 將溫度控制開關設定到所需的溫度（攝氏150-190度）。（圖 5）。
 - 關於需要選取哪個溫度的相關資訊，請查閱食品包裝上的說明或本使用說明書最後的參考表。
 - 食油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。
 - 在油炸鍋加熱時，溫度指示燈將會明滅閃爍一段時間。當它保持熄滅一段時間，表示油品已經達到預設的溫度。
 - 在油炸過一批食材後，溫度指示燈還會再次亮起。在油炸下一批食材之前，請等候指示燈熄滅一會兒。
- ▶ 在加熱油或脂肪時，油炸籃可以保留在炸鍋中。
- 4 提起握把，將油炸籃升起至最高的位置。（圖 6）。
- 5 按釋放鈕打開鍋蓋。接著鍋蓋會自動掀開。（圖 7）。
- 6 自炸鍋拿出油炸籃，將要油炸的食物放在油炸籃中。
 - ▶ 若要讓食物有最佳的油炸效果，我們建議您油炸時不要超過以下所列的最大油炸量。

	自製薯條	冷凍薯條
最大量	1300公克	1000 公克
最佳效果建議食材量	650公克	500 公克

- 7 將油炸架小心放入油炸鍋內。（圖 8）。請確定正確裝入油炸架。
- 8 關上鍋蓋。
- 9 僅限於HD6153－設定所需的油炸時間（請參考本章的‘定時器’單元）。使用油炸鍋時也可以不設定計時器。
- 10 按下油炸籃握把的釋放按鈕，小心將油炸籃降低至最低的位置。（圖 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HD6153)

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)。(圖 10)。
設定時間會顯示在顯示幕上。
- 2 按住按鈕不放可快速增加時間。一旦達到所需的油炸時間，放開按鈕。
 - 最長時間為 99 分鐘。
 - 設定好油炸時間幾秒鐘後，計時器會開始計時。
 - 計時器會開始倒數計時，剩下的時間會在螢幕上閃爍。最後一分鐘會以秒顯示。
- 3 如果預設的時間不正確，您可以在計時器開始倒數時（也就是時間開始閃爍時），按住計時器按鈕 2 秒鐘，以便將不正確的時間清除；按住按鈕不放直到螢幕上顯示「00」。現在，您可以設定正確的油炸時間了。
- 4 當預設的時間過去後，您會聽見一個聲音訊號。聲音訊號會在20秒鐘後再次響起。您可以按定時器按鈕來停止聲音訊號。

油炸之後

- 1 提起握把將油炸籃升到最高的位置，也就是瀝油的位置。(圖 11)。
- 2 打開蓋子。
請注意高溫蒸氣及可能會濺出的油液。
- 3 小心地將油炸籃從油炸鍋中取出。
如有需要，在油炸鍋上晃動油炸籃以除去多餘的油脂。將油炸的食物放在舖上吸油紙（例如廚房紙巾）的碗內或過濾容器上。
- 4 按ON/OFF開關來關閉油炸鍋的電源。ON/OFF開關上的電源指示燈會熄滅。(圖 12)。
- 5 本產品使用後記得要拔出插頭。

在油脂尚未充分冷卻之前請不要移動油炸鍋，可能需要費時約60分鐘。

- ▶ 如果您不常使用油炸鍋，我們建議您將食油或液態油脂倒出並儲存在密封的容器內，最好是放在冰箱或是陰涼的地方保存。將食油或油脂經過細篩倒入容器中，以便濾掉食物殘渣。將內鍋中的食油或油脂倒出之前，請先拿出油炸籃。
- ▶ 如果油炸鍋內裝的是固態油脂，請讓油脂在鍋內凝固並將油脂留在鍋內來收存油炸鍋（請參閱'準備使用'章節的'油脂'單元）。

清理

等到食用油或油脂完全冷卻。

切勿使用任何研磨性（液態）清潔劑或材料（例如菜瓜布）來清理本產品。

- 1 按下鍋蓋釋放鈕鬆開鍋蓋。然後將鍋蓋從油炸鍋中取出。(圖 13)。
 - 2 從油炸鍋上拆下滴油架。
 - 3 取出集水盒。(圖 14)。
 - 4 將不沾內鍋從油炸鍋取出。(圖 15)。
 - 5 取出油品或油脂，並視需要將它丟棄。
- ▶ 除內有電氣元件及加熱元件的機體之外，其他所有組件都可用洗碗機來清洗，或者使用少許洗碗精以熱水清洗。

- 6 以濕布（加上少許清潔劑）和/或廚房紙巾清理油炸槽。
- 7 使用乾淨的水沖洗零件，之後再將零件徹底的乾燥。

更換食用油或油脂

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

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

- 不要使用同樣的油或脂肪長達 6 個月以上，請遵循包裝的說明。
- 不要將新鮮的食用油或油脂加入已使用過的食油或油脂中。
- 切勿將不同種類的食用油和油脂混合使用！
- 食用油或油脂在加熱時開始產生泡沫、有強烈的氣味、或顏色變暗和/或濃稠時，請更換食用油或油脂。

丟棄已使用過的食用油或油脂

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

貯藏

- 1 將所有的零件放到/入油炸鍋中並關上鍋蓋。
- 2 收捲電源線，將它裝入電源線收納室內並將插頭插在插頭固定裝置中。（圖 16）。
- 3 握住握把抬起油炸鍋。

油炸秘訣

關於油炸時間及油炸溫度的說明，請參閱本使用說明書最後的參考表。

自製薯條

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

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

冷凍食物

冷凍的薯條已預先煮過，因此您只要依據包裝上的說明油炸一次即可。

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

採用下列的方法避免：

- 除非食品包裝上另有說明，否則在油炸前最好讓冷凍食品在室溫下先行解凍。
- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 一次不要油炸太多的量(請參閱本使用說明書中的相關參考表)。
- 請選取本使用說明書最後的參考表中或食品包裝上所說明的溫度。如果沒有相關的說明，請選取攝氏190度的溫度。
- 將食物小心放入食用油或油脂中，因為冷凍食物會導致食用油或油脂劇烈產生泡沫。

去除異味

某些食物(尤其是魚)會讓食用油或油脂產生異味。若要去除食用油或油脂中的異味：

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

現在的食用油或油脂不再有異味。

環境

在您報廢油炸鍋之前，請先拆下定時器內的電池(僅限於HD6153)。

- 1 請使用小型平口螺絲起子來拆下定時器面板。(圖 17)。
- 2 拆下電池。請與將電池與一般的家庭廢棄物一起丟棄，將電池交由回收收集點處理。

保固與服務

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

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
油炸的食物沒有金黃的顏色和/或不脆。	選擇的溫度過低和/或食物油炸的時間不夠長。	請查閱食品包裝上或本使用說明書最後的參考表，確定您所選擇的溫度及/或油炸時間是否適當。將溫度控制開關設定到適當的溫度。
	油炸籃中有太多食物。	不要一次油炸過多的食物(超過本使用說明書的參考表中所說明的量)。
油炸鍋產生很濃的怪味。	油溫不夠熱。	溫度控制開關的保險絲可能會燒斷，而使安全斷電功能自動關閉油炸鍋的電源。請將油炸鍋送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心。
	永久濾油氣孔的的鍋蓋被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和過濾器，或放入洗碗機內清洗。
	油品渾濁。	更換食用油或油脂。時常用細篩過濾食用油或油脂，讓新鮮度能保持較長久。
蒸氣從濾油氣孔以外的地方排出。	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的油炸或液態炸油脂肪。不要混合不同種類的油或脂肪。
	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
在油炸過程中，食用油或油脂從油炸鍋的邊緣溢出。	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過濾器，或放入洗碗機內清洗。
	鍋蓋內側的密封環太髒或磨損。	如果密封環太髒，可以用少許洗碗精用熱水或者使用洗碗機來清洗鍋蓋。如果密封環太髒，請將油炸鍋送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換密封環。
油炸時，食油或油脂劇烈產生泡沫。	油炸鍋內有太多食油或油脂。	確認油炸鍋內的食油或油脂沒有超過最大容量。
	食物含太多水分。	開始油炸食物之前先徹底乾燥食物，依照本使用說明油炸食物。
油炸時，食油或油脂劇烈產生泡沫。	油炸籃中有太多食物。	不要一次油炸過多的食物(超過本使用說明書的參考表中所說明的量)。
	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
油炸鍋沒有作用	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	不要混合不同種類的油或脂肪，使用含抗泡沫劑的油或液態脂肪。
	內鍋沒有正確清理。	依照這些使用說明清理內鍋。
油炸鍋沒有作用	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。	請送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。

準備時間和溫度設定

下表顯示您可以一次油炸多少特定種類的食材、應選擇的溫度以及油炸時間。

如果準備要油炸的食品包裝上的指示與表中的建議不同，請遵循食品包裝上的指示。

新鮮或解凍食物

溫度	食物種類	最佳效果建議食材量	最大量	油炸時間 (分鐘)
150°C	香菇	6-8 塊		2-3
160°C	自製薯條*) 第一輪油炸	650公克	1300公克	4-6 (攝氏175度，請參閱本參考表中有關第二次油炸的說明)
	鮮魚	450 公克		5-7
170°C	雞 (腿)	3-5 塊		12-15
	蔬菜炸餅 (如花椰菜)	8-10 塊		2-3
攝氏175度	自製薯條*) 第二輪油炸	650公克	1300公克	5-8
	脆片 (很薄的薯片)	600 公克		3-4
180°C	春捲	2-3塊		6-7
	雞塊	8-10 塊		3-4
	小點心	8-10 塊		3-4
	炸墨魚圈	8-10 塊		3-4
	炸魚 (塊)	8-10 塊		3-4
	炸斑節蝦	8-10 塊		3-4
	蘋果派	5 塊		3-4
190°C	茄子 (薄片)	600 公克		3-4
	炸肉/魚丸	5 塊		4-5

冷凍食品

溫度	食物種類	最佳效果建議食材 量	最大量	油炸時間 (分鐘)
170°C	雞 (腿)	3-4 塊		15-20
	小馬鈴薯餅	4 塊		3-4
攝氏175 度	冷凍薯條	500 公克	1000 公克	5-6/7-8
180°C	春捲	2-3塊		10-12
	雞塊	8 塊		4-5
	小點心	6 塊		4-5
	炸墨魚圈	8 塊		4-5
	炸魚 (塊)	8 塊		4-5
	炸斑節蝦	8 塊		4-5
190°C	炸肉/魚丸	4 塊		6-7

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 반드시 지정된 필립스 서비스센터로 문의하십시오. 자신이 직접 수리하지 마십시오. 이런 경우, 품질보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 튀김기를 처음 사용하기 전에 제품의 모든 부속품을 세척하십시오('세척'란 참조). 그리고 튀김기에 기름이나 패트를 넣기 전 모든 부속품이 건조되었는지 확인하십시오.
- ▶ 전기 부품과 가열 엘리먼트가 있는 본체는 절대로 물 속에 담그거나 수돗물로 세척하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 전원플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식기 전에는 움직이지 마십시오.
- ▶ 기름이나 패트를 넣기 전에 제품의 전원을 켜지 마십시오. 기름 또는 패트를 반드시 튀김용기 내부에 표시된 최고치(Max)와 최저치(Min) 사이까지 넣으십시오.
- ▶ 튀김 중에 수증기가 뚜껑에 있는 필터를 통하여 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 또한 제품의 뚜껑을 열 때 뜨거운 수증기가 나오므로 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정에서만 사용하도록 설계되었습니다. 본 제품을 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 굳은 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 방치해 둔 다음 필립스 서비스 센터에 문의하십시오.

사용 준비

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

튀김기를 쿠커위에 올려 놓고 사용하실 때에는 반드시 쿠커의 전원이 꺼져있고, 열판이 차가운지 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 / 패트 별첨

	기름/액상 패트	고형 패트
최소량	2. 2L	1925g
최대량	2. 5L	2200 g

기름 및 패트

절대로 서로 다른 종류의 기름을 섞지 마십시오!

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

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 새로운 고형 패트를 사용하고 싶으면 일반 팬에서 약한 불로 기름 덩어리를 천천히 녹혀 주십시오 (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 전원스위치를 On 으로 켜십시오 (그림 4).
전원스위치의 램프에 불이 들어올 것이며, 온도램프에도 불이 들어옵니다.
- 3 온도 조절기로 원하는 온도를 설정하십시오(150-190°C) (그림 5).
 - 설정한 온도에 대한 정보가 필요하시면 튀기고자하는 음식 포장지 또는 제품 사용 설명서 끝에 있는 별첨표를 참고하십시오.
 - 기름 또는 패트는 10~ 15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.
 - 튀김기가 가열되는 동안 온도램프는 몇번씩 켜졌다 꺼졌다를 반복할 것 입니다. 온도램프의 불이 지속적으로 켜져있을때, 패트나 기름이 설정된 온도에 도달한 것입니다.
 - 튀김을 튀긴 후에는 온도램프의 불이 꺼질것입니다. 다음번 튀김을 튀기기전에 기름이 다시 재가열되도록 잠시 기다린 후 사용하십시오.
- ▶ 기름이나 식용유가 가열되는 동안에는 튀김기에 바구니를 넣어 두어도 됩니다.
- 4 손잡이를 끝까지 올리고 바구니를 들어 올리십시오 (그림 6).
- 5 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오. 뚜껑이 자동으로 열릴 것입니다 (그림 7).
- 6 튀김기에서 튀김 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오.
 - ▶ 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않아야 최상의 맛을 낼 수 있습니다.

	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	1300g	1000 g
최상의 맛을 위한 권장량	650g	500 g

7 튀김 바구니를 조심스럽게 튀김기 안에 넣으십시오 (그림 8).
튀김 바구니가 제대로 장착되었는지 확인하십시오.

8 뚜껑을 닫으십시오.

9 HD6153만 해당 - 맞는 튀김시간을 세팅하십시오. (“타이머”장을 참조하세요)
타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

10 튀김 바구니 손잡이의 열림 버튼을 누르고 조심스럽게 바구니를 가장 아래 위치까지 내리십시오 (그림 9).

- ▶ 맛있는 튀김요리를 위해서는 음식의 포장에 있는 예열시간을 참조하시거나, 본 설명서의 뒷부분에 있는 표를 참조하시기 바랍니다.
- ▶ 노릇노릇한 튀김결과를 얻으시려면, 튀기는 동안 몇 차례 기름 또는 패트 밖으로 튀김 바구니를 들어올려 내용물을 가볍게 흔들어 주십시오.

타이머(HD6153만 해당)

타이머는 튀김 종료시간만 알려주고 튀김기를 끄지는 않습니다.

타이머 설정

1 타이머 버튼을 눌러 튀김 시간을 일본 단위로 설정하십시오 (그림 10).
디스플레이 창으로 설정된 시간을 확인하실 수 있습니다.

2 버튼을 계속 누르고 있으면 분 표시가 빠르게 지나갑니다. 원하는 튀김 시간이 되면 버튼을 놓으십시오.

- 최대 설정 시간은 99분입니다.
- 튀김 시간을 설정하고 몇 초가 지나면 타이머의 시간이 줄어들기 시작합니다.
- 타이머의 시간이 줄어들면서 남은 시간이 디스플레이에서 깜박거립니다. 마지막 분은 초로 표시됩니다.

3 미리 설정한 시간이 맞지 않을 경우, 타이머의 시간이 줄어들기 시작하는 순간(시간 표시가 깜박거리는 순간)에 타이머 버튼을 2초 동안 눌러서 취소할 수 있습니다. 디스플레이에 '00'이 표시될 때까지 버튼을 누르고 있으십시오. 이제 정확한 튀김 시간을 다시 설정할 수 있습니다.

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

튀김 후

1 손잡이를 올려서 튀김바구니를 가장 높은 위치에 고정시켜\ 튀김재료에 묻은 기름이 떨어지도록 하십시오 (그림 11).

2 뚜껑을 여십시오.
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 가 깔린 그릇 또는 여과기에 담으십시오.

4 전원스위치를 Off 로 끄십시오. 전원램프의 전원이 꺼질 것입니다 (그림 12).

5 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

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

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

세척

기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

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

- 1 뚜껑의 잠금해제버튼을 눌러서 뚜껑을 여십시오. 뚜껑을 들어서 튀김기에서 빼내십시오 (그림 13).
 - 2 튀김기에서 튀김바구니를 분리하십시오.
 - 3 응축수 보관 용기를 빼내십시오 (그림 14).
 - 4 튀김기에서 튀김용기를 빼 내십시오 (그림 15).
 - 5 필요하다면, 기름이나 패트를 제거하십시오.
- ▶ 본체(전자장치와 가열장치)를 제외한 모든 부분은 식기세척기로 세척이 가능합니다. 또는 세척제와 함께 미지근한 물로 세척하십시오.
 - 6 본체는 젖은 천(세척액을 약간 묻힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.
 - 7 깨끗한 물로 각 부품을 세척한 다음 완전히 건조시키십시오.

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 사용하고 사용 후 항상 기름 또는 패트를 걸러 주신다면 10~12회 정도 사용하신 후 교환하십시오. 만약 고기 또는 생선과 같이 단백질이 풍부한 음식을 튀기신다면 기름 또는 패트를 더욱 자주 교환하셔야 합니다.

- ▶ 6개월 이상 된 기름이나 오일은 절대 사용하지 말고, 포장지의 지침을 반드시 준수하십시오.
- ▶ 사용한 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 추가로 섞지 마십시오.
- ▶ 절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!
- ▶ 기름이나 패트가 가열시 거품이 발생하거나, 역한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환해 주십시오.

사용한 기름이나 패트의 폐기

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

보관

- 1 모든 부품을 튀김기에 다시 조립하고 뚜껑을 닫으십시오.
- 2 코드를 감아서 코드보관함에 넣어서 보관하시고, 플러그도 고정하는 장치에 고정하십시오 (그림 16).
- 3 손잡이를 잡고 튀김기를 이동하십시오.

튀김 요령

온도조절과 준비시간을 참조하기 위해서 본 설명서의 뒷면에 있는 표를 참조하십시오.

집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

- 1 통감자를 적당한 크기로 자른후 찬물로 행구십시오.
이렇게 하면 튀기는 동안 서로 달라붙지 않을 것입니다.
▶ 감자를 완전히 말리십시오.
- 2 감자를 두차례 튀기십시오: 160°C에서 4-6분동안 한번 튀기고 175°C에서 4-6분동안 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 식품(-16 에서 -18°C)은 식용유에 들어가는 동시에 온도가 급격하게 낮아집니다. 이런 경우 음식이 금방 튀겨지지 않기 때문에 기름을 너무 많이 흡수할 수 있습니다.

이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.

- 포장지에 별다른 주의사항이 없을 경우 냉동 식품을 튀기기 전에 상온에서 녹여주십시오.
- 튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어서 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을때 까지 가볍게 두드려 주십시오.
- 한꺼번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오. (본 제품사용설명서에 첨부되어 있는 표를 참고하십시오.)
- 본 설명서의 뒷쪽에 있는 표를 참조하셔서 튀김온도를 선택하시거나, 제품 포장지의 겉면에 있는 튀김시간을 참조하십시오. 참조가 없을때는 온도를 190°C 로 설정하십시오.
- 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 두조각 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 타이머에 있는 건전지를 제거하십시오.(HD6153만 해당)

- 1 작은 십자 드라이브를 이용해 타이머창을 분리하십시오 (그림 17).
- 2 배터리를 빼내십시오. 배터리를 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정 수집 장소로 가져 가십시오.

제품 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객상담실로 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 노릇노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	재료의 포장지 또는 본 설명서의 뒷면에 있는 표에 있는 적절한 온도 및 시간으로 설정이 되어 있는지 확인 하십시오. 맞는 온도로 세팅하십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다.	설명서에 권하는 양보다 더 많이 한번에 튀기지 마십시오.
	기름 또는 패트가 충분히 뜨거워 지지 않습니다.	제품의 전원안전장치가 작동하여 전원이 차단되면서 온도조절하는 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에서 확인하시기 바랍니다.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	기름 또는 오일이 깨끗하지 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 식용유를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 뿜어져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	안티-그리이스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	뚜껑 안쪽에 있는 고무링이 더러워졌거나 닳았습니다.	고무링이 더러워졌다면 식기세척기 또는 세제와 미지근한 물로 뚜껑을 세척하십시오. 고무링이 닳았다면 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에서 고무링을 교체하십시오.
튀김요리를 하는 동안 기름 또는 패트가 튀김기 밖으로 넘칩니다.	튀김기에 기름이나 패트가 너무 많습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 최고치(Max)를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용 설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	설명서의 표에 있는 양보다 많은 양의 음식을 한번에 튀기지 마십시오.
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	서로 다른 종류의 기름이나 식용유를 섞지 말고 소포제가 함유된 기름이나 식용유를 사용하십시오.
	튀김용기가 제대로 닦이지 않았습니다.	본 사용설명서의 설명에 따라 튀김용기를 세척하십시오.

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	제품의 전원안전장치가 작동하여 전원이 차단되면서 온도조절하는 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 필립스 서비스 센터 또는 서비스 지정점에서 확인하시기 바랍니다.	필립스 판매상 또는 필립스 공인 서비스 센터에 문의하십시오.

튀김 시간 및 온도 설정

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

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

신선하거나 성애가 제거된 식품

온도	식품의 종류	최상의 맛을 위한 권장량	최대량	튀김 시간 (분)
15°C	버섯	6-8 조각		2-3
16°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	650g	1300g	4-6 (표에 명시된 두 번째 사이클에 대한 지침 175°C을 참고하십시오).
	신선한 생선	450 g		5-7
17°C	닭다리	3-5 조각		12-15
	얇게 썬 야채(양배추 등)	8-10 조각		2-3
175°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	650g	1300g	5-8
	크리프스(아주 얇은 감자 슬라이스)	600 g		3-4
18°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		6-7
	치킨 너겟	8-10 조각		3-4
	미니 스낵	8-10 조각		3-4
	반죽을 씌운 오징어 링	8-10 조각		3-4
	반죽을 씌운 생선	8-10 조각		3-4
	새우	8-10 조각		3-4
	얇게 썬 사과	5 조각		3-4
19°C	가지(슬라이스)	600 g		3-4
	고기/생선 크로켓	5 조각		4-5

냉동 식품

온도	식품의 종류	최상의 맛을 위한 권장량	최대량	튀김 시간 (분)
170°C	닭다리	3-4 조각		15-20
	미니 감자 팬케익	4 조각		3-4
175°C	냉동 감자 튀김	500 g	1000 g	5-6/7-8
180°C	중국식 스프링 롤	2-3 조각		10-12
	치킨 너겟	8 조각		4-5
	미니 스낵	6 조각		4-5
	반죽을 씌운 오징어 링	8 조각		4-5
	반죽을 씌운 생선	8 조각		4-5
190°C	새우	8 조각		4-5
	고기/생선 크로켓	4 조각		6-7

المأكولات المشلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٣-٤ قطع		١٥-٢٠
	فطائر البطاطا الصغيرة	٤ قطع		٣-٤
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية مثلجة	٥٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام	٥-٦/٧-٨
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع		١٠-١٢
	قطع دجاج صغيرة	٨ قطع		٤-٥
	وجبات خفيفة	٦ قطع		٤-٥
	حلقات الحبار بالزبدة	٨ قطع		٤-٥
	سمك (قطع) بالزبدة	٨ قطع		٤-٥
	روبيان	٨ قطع		٤-٥
١٩٠ درجة مئوية C°	لحم/سمك كروكيت	٤ قطع		٦-٧

مأكولات طازجة أو مثلجة

ان الجدول أدناه يشير الى كمية نوع معين من المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ويشير ايضا الى درجة حرارة القلي والوقت المطلوب للتحضير الذي يجب عليك اختياره. اذا اختلفت الارشادات المتوفرة على غلاف علبة المأكولات عن الارشادات في هذا الجدول، اتبعي دوما الارشادات المتوفرة على غلاف العلبة.

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٥٠ درجة مئوية C°	فطر	٨-٦ قطع		٢-٣
١٦٠ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية * أول دورة قلي	٦٥٠ غرام	١٣٠٠ غرام	٦-٤ (اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	٤٥٠ غ		٥-٧
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٥-٣ قطع		١٢-١٥
	خضروات (مثلا الزهرة)	١٠-٨ قطع		٢-٣
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية * دورة قلي ثانية	٦٥٠ غرام	١٣٠٠ غرام	٥-٨
	بطاطا (شرائح نحيفة جدا)	٦٠٠ غ		٣-٤
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	٢-٢ قطع		٦-٧
	قطع دجاج صغيرة	١٠-٨ قطع		٣-٤
	وجبات خفيفة	١٠-٨ قطع		٣-٤

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٧٠ درجة مئوية C°	حلقات الحبار بالزبدة	١٠-٨ قطع		٣-٤
	سمك (قطع) بالزبدة	١٠-٨ قطع	شء ج دةج / ئءش بز	٣-٤
	روبيان	١٠-٨ قطع	شء ج دةج / ئءش بز	٣-٤
	فطائر التفاح	٥ قطع	شء ج دةج / ئءش بز	٣-٤
١٦٠ درجة مئوية C°	بانجنان (شرائح)	٦٠٠ غ	شء ج دةج / ئءش بز	٣-٤
	لحم / سمك كروكيت	٥ قطع		٤-٥

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المقليّة 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 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 تقومي بقلي كميات كبيرة من الطعام في آن واحد تزيد عن الكمية المبيّنة في جدول ارشادات الاستعمال هذه.	لا تقومي بقلي كميات كبيرة من الطعام في آن واحد تزيد عن الكمية المبيّنة في جدول ارشادات الاستعمال هذه.
لا يسخن الزيت أو الدهن بشكل كافي.	من المحتمل أن يكون قد احترق الفنتيل الحراري مما جعل وظيفة فاصل الأمان لايقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.	من المحتمل أن يكون قد احترق الفنتيل الحراري مما جعل وظيفة فاصل الأمان لايقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.
تصدر المقلاة رائحة قوية كريهة.	لقد أصبح الفلتتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	انزعي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
لم يعد الزيت أو الدهن نظيفا.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجا لمدة أطول.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجا لمدة أطول.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتتر.	لقد أصبح الفلتتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	تأكدي ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
ان الحلقة الخاتمة حول داخل الغطاء متسخة أو تالفة.	انزعي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.	انزعي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
ان الحلقة الخاتمة حول داخل الغطاء متسخة أو تالفة.	اذا كانت حلقة الختم متسخة، قومي بتنظيف الغطاء باماء الساخن و سائل الصابون أو في غسالة الصحون. اذا كانت حلقة الختم تالفة، استشيري وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الحلقة.	اذا كانت حلقة الختم متسخة، قومي بتنظيف الغطاء باماء الساخن و سائل الصابون أو في غسالة الصحون. اذا كانت حلقة الختم تالفة، استشيري وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الحلقة.
أثناء القلي، يتطاير وينسكب الزيت أو الدهن من حافة القلاية.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكدي أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقومي بقلي كميات كبيرة من الطعام في آن واحد تزيد عن الكمية المبيّنة في جدول ارشادات الاستعمال هذه.	لا تقومي بقلي كميات كبيرة من الطعام في آن واحد تزيد عن الكمية المبيّنة في جدول ارشادات الاستعمال هذه.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوّة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل أن تقلبيها.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	لا تمزجي ابدأ بين نوعيات مختلفة من الزيت أو الدهن واستخدمي نوعية زيت أو دهن سائل يحتوي على عنصر مانع للرغوّة.
لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.
لا تعمل اقلاية ابدأ.	من المحتمل أن يكون قد احترق الفنتيل الحراري مما جعل وظيفة فاصل الأمان لايقاف الجهاز عن العمل.	قومي بتسليم الجهاز الى وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.

انزعى البطارية من المؤقت الزمني (فقط طراز HD6153) قبل التخلص من الجهاز كليا.

١ استخدمى مفك براغى صغير مسطح لنزع الجزء الخلفى من المؤقت (رسم ١٧).

٢ انزعى البطارية. لا ترميها فى نفايات المنزل بل قومى بتسليمها الى مركز تسليم رسمى.

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

للحصول على نظرة شاملة عن أوقات التحضير وأوضاع درجات الحرارة، انظري الى الجداول 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°C مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة 175°C مئوية.

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

المأكولات المثلجة

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

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

اتخذي هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تذويب المأكولات المثلجة بدرجة حرارة معتدلة قبل قليها، الا اذا تطلب ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات غير ذلك.
- أزيل يحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلي كميات كبيرة في آن واحد (اطلعي على الجدول الخاص بهذا الموضوع في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال).
- اختاري درجة حرارة القلي المذكورة في الجداول في نهاية ارشادات الاستعمال هذه أو المدونة على علبة تغليف المأكولات المراد قليها. اذا لم تكن هناك أية ارشادات، اختري درجة حرارة 190°C درجة مئوية.
- أنزلي المأكولات تدريجيا وبلطف داخل الزيت أو الدهن داخل المقلاة، لأن المأكولات المثلجة تتسبب بتناثر وتطاير الزيت أو الدهن بقوة الى خارج المقلاة.

التخلص من الروائح الكريهة

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

- ١ سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة 160°C درجة مئوية.
- ٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.
- ٣ انتظري الى أن تنتهي الفقاعات ثم أزيل الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة.

سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

انتظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمى أى مواد تنظيف سائلة كاشطة لتنظيف الجهاز.

١ اضغطي على مفتاح تحرير الغطاء لفتح الغطاء. ثم ارفعي الغطاء الى خارج الجهاز (رسم ١٣).

٢ انزعي السلة من داخل القلاية.

٣ أزيلي صينية الماء (رسم ١٤).

٤ ارفعي الوعاء الداخلي الغير لاصق الى خارج الجهاز (رسم ١٥).

٥ أخرجي الزيت أو الدهن منها، اذا لزم الأمر.

جميع القطع باستثناء الغطاء الخارجي، الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري، يمكن تنظيفها في غسالة الصحون أو بماء ساخن وبعض سائل الصابون.

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

٧ اشطفي القطع بماء جديد وقومي بتجفيفهم جيدا.

تغيير الزيت أو الدهن

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

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

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

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

لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.

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

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

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

التخزين

١ ضعي جميع القطع في مكانها في المقلاة وأغلقي الغطاء.

٢ قومي بلف السلك الكهربائي وضعيه داخل عبة تخزين السلك وأدخلي المقبس في فتحة تخزين المقبس المزودة (رسم ١٦).

٣ ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

١٠ اضغطي على مفتاح اطلاق السلة و أنزلي السلة بحذر الى الوضعية الأكثر انخفاضا (رسم ٩).

- ◀ لنتيجة نهائية جيدة، تقيدي بوقت التحضير المذكور على عبوة الطعام الذي ستقومين بقلبه أو وقت التحضير المذكور في الجداول في نهاية تعليمات الاستخدام هذه.
- ◀ لنتيجة قلي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلي و قومي بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت الزمني (فقط طراز HD6153)

يؤشر المؤقت الزمني الى انتهاء وقت القلي، ولكنه لا يقوم بايقاف المقلاة عن العمل.

تشغيل جهاز التوقيت

١ قومي بالضغظ على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت القلي بالدقائق (رسم ١٠). سوف يصحب الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

- ٢ أبقى المفتاح مضغوطة لتمرير عدد الدقائق. قومي بتحرير المفتاح عند الوصول الى عدد الدقائق المطلوبة لعملية القلي.
- ان الوقت الأقصى الذي يمكن تحديده هو تسع و تسعون دقيقة.
 - بعد بضعة ثوان من تحديد وقت القلي، يبدأ المؤقت الزمني بالعد التنازلي.
 - بينما يقوم المؤقت الزمني بالعد التنازلي، يقوم الوقت المتبقي بالوميض على الشاشة. تظهر الدقيقة الأخيرة بالثوان.

٣ اذا كان الوقت المضبوط مسبقا غير صحيح، يمكنك محيه من خلال الضغظ على مفتاح المؤقت لمدة ثانيتين في الوقت الذي يبدأ فيه المؤقت عملية العد (أي عندما يبدأ المؤقت بالوميض). أبقى المفتاح مضغوطة الى أن تظهر اشارة ف*[*] على شاة العرض. يمكنك الآن ضبط الوقت الصحيح للقلي.

٤ عند مرور الوقت المضبوط، سوف تسمعين مؤشرا صوتيا. بعد ٢٠ ثانية، سيتكرر هذا المؤشر الصوتي. يمكنك توقيف المؤشر الصوتي من خلال الضغظ على مفتاح المؤقت الزمني.

بعد عملية القلي

١ ارفعي الماسكة لرفع السلة الى أعلى وضعية، أي وضعية التصفية (رسم ١١).

٢ افتحي الغطاء.

احذري البخار الساخن و احتمال تطاير الزيت.

٣ انزعي السلة بحذر من المقلاة.

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

٤ قومي بتوقيف الغلاية عن العمل من خلال مفتاح التوقيف/التشغيل. سينطفئ ضوء التشغيل في مفتاح التشغيل/التوقيف (رسم ١٢).

٥ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

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

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

- ١ اذا 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 اذا أردت استعمال مكعبات سمن جديدة، قومي بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية. توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة (رسم ٢).

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 المقيس في قابس الحائط (رسم ٣). تأكدي بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز.
- ٢ قومي بتشغيل القلاية من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الايقاف (رسم ٤). سوف يضيء المؤشر الضوئي على مفتاح التشغيل/الايقاف وضوء درجة الحرارة.
- ٣ اضبطي درجة الحرارة الى الدرجة المطلوبة (١٥٠-١٩٠) °C (رسم ٥)
 - 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 أة خمسة عشر دقيقة.
 - بينما تحمي القلاية، يضيء المؤشر الحراري وينطفئ عدة مرات. عندما يزول الضوء لمدة طويلة، يكون الزيت أو الدهن قد وصل الى الحرارة المضبوطة.
 - بعد القيام بقلي كمية من الطعام، يعود المؤشر الحراري للأضواء. انتظري الى أن يزول الضوء لفترة معينة قبل قلي الكمية التالية من الطعام.
 - ◀ يمكنك ترك السلة في القلاية أثناء عملية تسخين الزيت أو الدهن.
- ٤ ارفعي الماسكة لرفع السلة الى أعلى وضعية (رسم ٦).
- ٥ افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح التحرير. سوف يفتح الغطاء أوتوماتيكياً (رسم ٧).
- ٦ انزعي السلة من المقلاة وضعي المأكولات المراد قليها في السلة. لأفضل نتائج القلي، ننصحك بعدم تخطي الكميات المذكورة أدناه.
 - ◀

شء ج دة/جءش بز	البطاطا المقلية المحضرة في المنزل	بطاطا مقلية مثلجة
الكمية القصوى	١٣٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام
الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	٦٥٠ غرام	٥٠٠ غرام

- ٧ ضعي السلة في المقلاة بحذر (رسم ٨). تأكدي بأن تكون السلة قد أدخلت بالشكل الصحيح.
- ٨ أغلق الغطاء.
- ٩ طران HD6153 - اضبطي الوقت المطلوب للقلي (راجعى فقرة فالموقت الومنيّف في هذا الفصل). بإمكانك استخدام المقلاة أيضاً دون استخدام جهاز التوقيت.

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

- تأكدي بأن التيار الكهربائي المشار اليه على الجهاز يلائم التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أو صلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- اذا 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 تغمري غطاء الجهاز الخارجي داخل الماء الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري ولا تشغفهم بالماء.
- دوما افضلي 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 ويديك عن البخار. يجب ايضا أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- دعي الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى فوق حفة طاولة أو سطح آخر حيث يتواجد الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لإرشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة؛ لا تقلبي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفلوكس على درجة حرارة أعلى من ٥٧١ درجة مئوية °C (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

فاصل الأمان

هذا الجهاز مزود بفاصل للأمان الذي يوقف الجهاز عن العمل في حالة السخونة الزائدة للمحرك. ذلك يمكن أن يحدث اذا لم يكن هناك زيت أو دهن كاف في المقلاة أو اذا كانت هناك قطع دهن تذوب في المقلاة الأمر الذي يجنب العنصر الحراري من تزويد السخونة.

- اذا توقفت القلاية عن العمل، دعي الزيت أو الدهن يبرد و راجعي وكيل فيليبس لديك أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.

التحضير للاستخدام

- ١ ضعي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وبعيدا عن متناول الأطفال.
- اذا أردت أن تضعي القلاية فوق الفرن، تأكدي بأن تكون حلقات الفرن لا تعمل و بأن تكون باردة.
- ٢ املائي القلاية بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد المذوب الى المؤشر الأعلى في داخل الوعاء الداخلي (راجعى فقرة قالزيت و الدهنق للتعليقات حول كيفية استخدام الدهن الجامد) (رسم ١).

شء ج دةج/ئءش بز	زيت/دهن سائل	دهن جامد
دقائق	٢.٢ ليتر	١٩٢٥ غرام
أقصى	٢.٥ ليتر	٢٢٠٠ غرام

الزيت و الدهن

لا تمزجي ابدا أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن!

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

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

