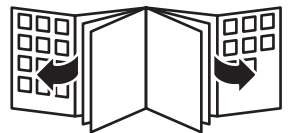


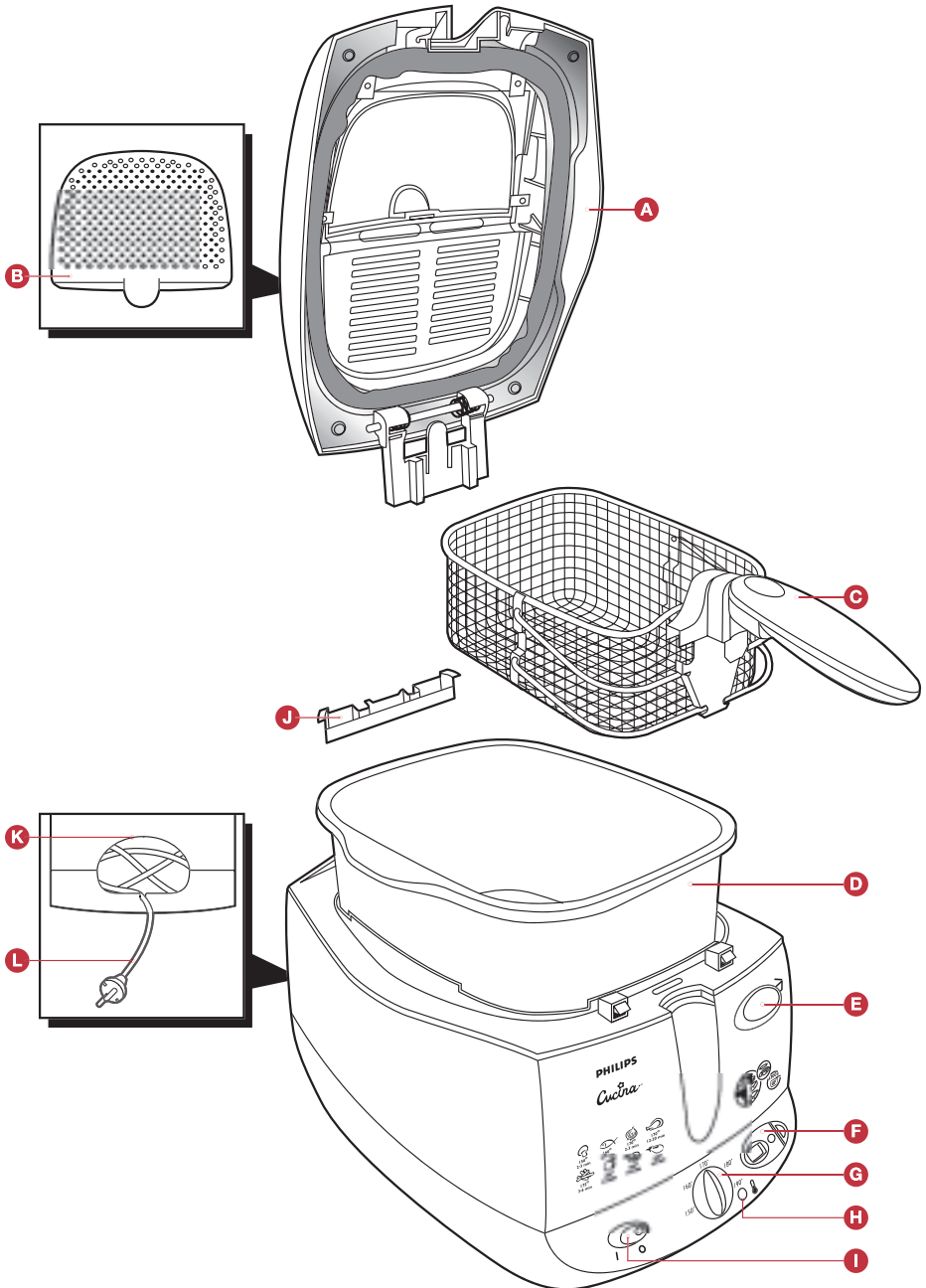
Cucina

HD6155, HD6154



PHILIPS





HD6155, HD6154

ENGLISH 6

FRANÇAIS 15

العربية 32

فارسی 40

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips Cucina fryer. Your new fryer allows you to prepare all kinds of fried foods safely and easily!

General description

- A** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Digital, removable timer (HD6155 only)
- G** Temperature control
- H** Pilot light
- I** On/off switch
- J** Condensed water tray
- K** Cord storage compartment
- L** Cord

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 in water, nor rinse it under the tap. The housing may only be cleaned with a moist cloth and some washing-up liquid.
- ⓘ 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.
- ⓘ Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- ⓘ 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.

Auto-shut off (HD6155 only)

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

- ▶ To switch the appliance back on, press the on/off switch again.

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 kinds 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 splattering 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.

If the fat gets very cold, it may start splattering when melted.

- 4 Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 2).

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

Using the appliance

Frying

Be careful: hot steam will escape from the filter in the lid during frying.

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 3).

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

2 Switch the fryer on by pressing the on/off switch.

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

3 Set the temperature control to the required temperature (150-175°C) (fig. 4).

- 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 pilot light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
 - After a batch has been fried, the pilot 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 fryer is heating up.*

4 Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 5).

5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 6).

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	1000 g	500 g

7 Carefully put the basket in the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 7).

8 Close the lid.

9 HD6155 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 on the handle of the basket and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 8).

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

Timer (HD6155 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. 9).

The set time will become 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 will start counting down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

- 3** If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.
- 4** When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

Removing the timer

The time is removable. This allows you to take the timer with you to another room. In this way you will be able to hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.

- D** After you have set the required frying time, you can remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (fig. 10).

When the timer gives an audible signal to indicate that the fried food is ready, you can return to the fryer and push the timer back into the fryer.

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 by pressing the release button (fig. 12).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

- 3** Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl. 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 pilot light in the on/off switch goes out.

- 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** Remove the filter from the lid by pulling the filter lug upwards while at the same time pressing the tab underneath the lug (fig. 13).
- 2** Open the lid.
- 3** Remove the lid by pressing the lid release tab (1) and lifting the lid off the appliance (2) (fig. 14).
- 4** Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the water tray from the fryer and empty it (fig. 15).

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 16).

► All parts except the housing with electrical components and the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

7 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Do not immerse the fryer housing in water.

8 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the water tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

NB: You can also clean the filter by leaving it in the lid when you clean the lid.

9 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Condensed water tray

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility (fig. 17).

3 Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

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

▶ *Dry the sticks thoroughly.*

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

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

Frozen food

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

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when 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 table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

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

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

Environment

Remove the battery of the timer (HD6155 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the back of the timer.
- 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 table 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.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix 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 removable filter is saturated.	Remove 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 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.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
There is no filter present or the filter is damaged.	Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer.	

Preparation times and temperature settings

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

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

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

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

Introduction

Cher consommateur, nous vous remercions d'avoir acheté la nouvelle friteuse Cucina de Philips. Cette friteuse vous permet de frire tous types d'aliments d'une manière sûre et facile!

Description générale

- A** Couvercle
- B** Filtre détachable et lavable
- C** Panier
- D** Cuve amovible
- E** Touche de libération du couvercle
- F** Minuteur amovible (HD6155 uniquement)
- G** Thermostat
- H** Témoïn
- I** Interrupteur marche/arrêt
- J** Ramasse-gouttes
- K** Rangement du cordon
- L** Cordon d'alimentation

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Reportez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car dans ce cas la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Nettoyez soigneusement les pièces amovibles de la friteuse avant la première utilisation (voir chapitre "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse (liquide).
- ▶ Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau et ne la rincez pas non plus. Vous pouvez la nettoyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- ▶ Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- ▶ Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.
- ▶ Ne faites pas frire des gâteaux de riz (ou d'autres types d'aliments similaires) dans cette friteuse pour empêcher à l'huile ou à la graisse d'éclabousser.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, enlevez les particules carbonisées! Ne faites pas frire les aliments riches en féculents, surtout les pommes de terre et les produits à base de céréales à une température au-dessus de 175°C (pour diminuer la production d'acrylamide).

Coupe-circuit

La friteuse est équipée d'un coupe-circuit qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si les blocs de graisse ne sont pas fondus et que l'élément chauffant n'est pas suffisamment immergé dans l'huile ou la graisse.

- D Si la friteuse ne fonctionne plus, laissez l'huile ou la graisse refroidir et contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Arrêt automatique (HD6155 uniquement)

La friteuse s'arrête automatiquement après 2 heures et le témoin de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

- D Pour remettre l'appareil en marche, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt.

Préparation à l'emploi

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Si vous voulez placer la friteuse sur une cuisinière, assurez-vous que les plaques ou les brûleurs soient bien éteints et froids.

2 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 1).

	huile/graisse	Graisse solide
Min.	2,2 l	1925 g
Max.	2,5 l	2200 g

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse!

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique).

Vous pouvez utiliser des graisses solides spéciale friture, mais dans ce cas vous devez prendre quelques précautions pour éviter toute éclaboussure et la surchauffe de l'élément chauffant.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.

2 Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.

3 Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

Si la graisse est devenue très froide, elle peut éclabousser en fondant.

4 Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter les éclaboussures (fig. 2).

Faites attention à ne pas endommager la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

Faites attention: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 3).

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

2 Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

Le témoin de l'interrupteur marche/arrêt et le témoin de température s'allument.

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190°C) (fig. 4).

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
 - L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
 - Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
 - Une fois les aliments frits, le témoin lumineux se rallume. Attendez qu'il s'éteigne avant de commencer la friture suivante.
- ▶ Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

4 Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute (fig. 5).

5 Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 6).

6 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.

- ▶ Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1300 g	1000 g
Quantité recommandée pour le meilleur résultat	1000 g	500 g

7 Placez avec précaution le panier dans la friteuse sans abaisser le panier dans l'huile ou la graisse (fig. 7).

8 Fermez le couvercle.

9 HD6155 uniquement: Réglez le temps de cuisson nécessaire (voir section "Minuteur" de ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et replacez doucement le panier sur sa position la plus basse (fig. 8).

- ▶ Pour obtenir les meilleurs résultats, reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou bien à celui du tableau à la fin de ce mode d'emploi.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

Minuteur (HD6155 uniquement)

Le minuteur affiche la fin de la période de friture mais n'arrête pas l'appareil.

Réglage du minuteur

- 1** Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes (fig. 9). Le temps réglé sera affiché à l'écran.
- 2** Maintenez appuyé le bouton et les minutes défilent rapidement. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.
 - La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.
 - Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
 - Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes à l'écran. La dernière minute sera affichée en secondes.
- 3** Si la période programmée n'est pas correcte, vous pouvez l'effacer en appuyant de nouveau sur le bouton pendant 2 secondes lorsque le minuteur commence à faire le compte à rebours (par ex. quand le temps est affiché sur l'écran). Maintenez appuyé le bouton jusqu'à ce que "00" soit affiché sur l'écran. Vous pouvez programmer maintenant le temps de cuisson correct.
- 4** Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore. Après 10 secondes vous entendrez de nouveau le signal sonore. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant de nouveau sur le bouton du minuteur.

Retirer le minuteur

Le minuteur est détachable. Cela vous permet d'emporter le minuteur avec vous dans une autre pièce.

- Après avoir réglé le temps de cuisson nécessaire, vous pouvez retirer le minuteur en tirant le côté droit vers vous (fig. 10).
Lorsque vous entendez le signal sonore, vous pouvez retourner à la friteuse et remonter le minuteur.

Après la friture

- 1** Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute, c.-à-d. position égouttage (fig. 11).
- 2** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération (fig. 12).
Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.
- 3** Retirez doucement le panier de la friteuse.
Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse ou mettez-le dans la position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieure de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouverte de papier absorbant.
- 4** Arrêtez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
Le témoin lumineux du bouton marche/arrêt s'éteint.
- 5** Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c-a-d. environ 60 minutes.

- ▶ Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Retirez le panier avant de vider la cuve de la friteuse.
- ▶ Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse").

Nettoyage

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

- 1** Pour enlever le filtre du couvercle, tirez l'ergot du filtre vers le haut tout en appuyant sur l'onglet au-dessous de l'ergot (fig. 13).
 - 2** Ouvrez le couvercle.
 - 3** Pour ôter le couvercle, appuyez sur l'onglet de libération du couvercle (1) et retirez-le (2) (fig. 14).
 - 4** Retirez le panier.
 - 5** Retirez le ramasse-gouttes et videz-le (fig. 15).
 - 6** Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 16).
- Tous les composants, sauf les composants électriques et l'élément chauffant peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.
- 7** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (et un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.

N'immergez pas le corps de la friteuse dans l'eau.

- 8** Nettoyez le couvercle, le panier, la cuve et le ramasse-gouttes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

NB: Vous pouvez laisser le filtre dans le couvercle pour le nettoyer.

- 9** Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

Accessoires résistants au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Filtre détachable
- Panier
- Ramasse-gouttes

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Pour cela, suivez les instructions ci-dessous.

Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, et si vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, alors vous pouvez la réutiliser pendant 10 à 12 fois consécutives avant de la remplacer. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.

- N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à une friture déjà usagée.
- Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse.
- Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

Reversez l'huile ou la graisse liquide usagée dans la bouteille en plastique d'origine (avec fermeture réouvrable). Avant de jeter la graisse solide usagée, laissez-la se solidifier dans la friteuse (sans le panier), puis retirez-la à l'aide d'une spatule pour l'envelopper dans du papier journal. Vous pouvez jeter la bouteille ou le journal dans un conteneur approprié (différent de celui des ordures ménagères), ou bien jetez-les suivant les consignes données par les autorités locales.

Rangement

- 1** Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale (fig. 17).
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Suggestions de cuisson

Reportez-vous au tableau figurant à la fin de cette brochure, pour connaître les temps de préparation et les réglages de température.

Pommes frites faites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en les préparant comme suit:

- 1** Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.
Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
 - ▶ *Séchez-les bien.*
- 2** La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175°C pendant 5-8 minutes.
- 3** Jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les. Laissez-les refroidir avant de commencer la deuxième étape de friture.

Aliments surgelés

Les frites surgelées sont précuites donc vous n'avez plus qu'à les frire une seule fois selon les indications indiquées sur le paquet.

Les aliments qui sortent du congélateur (-16 à -18°C) refroidissent fortement l'huile ou la graisse dans laquelle vous les plongez. N'étant pas saisis immédiatement, les aliments absorbent trop d'huile ou de graisse.

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante avant de les frire, à moins qu'il soit mentionné le contraire sur l'emballage.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau correspondant).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson, réglez la température à 190°C.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent donner une saveur déplaisante à l'huile ou à la graisse. Pour ne pas affecter le goût de l'huile ou de la graisse:

- 1** Chauffez l'huile ou la graisse à 160°C.
- 2** Mettez deux fines tranches de pain ou des brins de persil dans l'huile.
- 3** Attendez qu'il n'y ait plus de bulles d'air, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

Environnement

Retirez la pile du minuteur (HD6155 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut.

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la partie inférieure.
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre détachable est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus fraîche.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre détachable est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau.
		Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.
Il n'y a pas de filtre ou le filtre est endommagé.	Veuillez visiter le site Web Philips www.philips.com ou contactez votre revendeur local.	

Temps de préparation et réglages de température

Le tableau ci-dessous indique la quantité et le type d'aliments qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

Si les indications figurant sur l'emballage des aliments et dans le tableau diffèrent, suivez toujours celles de l'emballage.

*) Voir également "Suggestions de cuisson" pour la préparation des pommes frites faites maison.

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
160°C	Pommes frites faites maison *) 1ère étape de cuisson.	600g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ème étape).	-
	Poisson frais	450g	5-7	-
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4-5	6-7
	Mini-galettes de pommes de terre	4 pièces	3-4	4-5
	Beignets de légumes (par ex. champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-
175°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	5-8	-
	Pommes frites congelées	600 g	-	8-10
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g	4	-
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	4-5	6-7
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	10-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	8-10
	Morceaux de poulet	8-10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
190°C	Beignets de pommes	5 pièces	3-4	4-5
	Aubergines (tranches)	600 g	3-4	-
	Beignets	3-4 pièces	5-6	-
	Camembert (chapelure)	2-4 pièces	2-3	-
	Escalope viennoise	2 pièces	3-4	-

الأوقات المطلوبة للتحميص

ان الجدول أدناه يشير الى كمية نوع معين من المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ويشير ايضا الى درجة حرارة القلي والوقت المطلوب للتحميص الذي يجب عليك اختياره.

إذا اختلفت الارشادات المتوفرة على غلاف علبه المأكولات عن الارشادات في هذا الجدول، اتبعي دوما الارشادات المتوفرة على غلاف العلبه. (* انظري ايضا الى فقرة فُصناعات القلي لتحميص البطاطا المقلية المنزلية.

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

دليل حل المشاكل

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المغلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	تأكد على غلاف المأكولات أو في الجدول المشار اليه في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال عندما اذا كنت قد قمت باختبار الوقت المتطلب للتحضير ودرجة الحرارة الصحيحة. قومي بضبط درجة الحرارة الملائمة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي ابدأ كمية مأكولات تزيد عن الكمية المشار اليها في الجدول في آن واحد.	لا تقلي ابدأ كمية مأكولات تزيد عن الكمية المشار اليها في الجدول في آن واحد.
سخونة الزيت أو الدهن ليست كافية.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.
تصدر المقلاة رائحة قوية كريهة.	لقد تشبع الفلتر القابل للانفصال.	انزع الفلتر وقومي بتنظيفه بالماء الساخن مع بعض الصابون السائل أو قومي بغسله في غسالة الصحون.
الزيت أو الدهن ليس طازجاً.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لا تقلي ابدأ كمية مأكولات تزيد عن الكمية المشار اليها في الجدول في آن واحد.	تأكد ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
لقد تشبع الفلتر القابل للانفصال.	انزع الفلتر وقومي بتنظيفه بالماء الساخن مع بعض الصابون السائل أو قومي بغسله في غسالة الصحون.	انزع الفلتر وقومي بتنظيفه بالماء الساخن مع بعض الصابون السائل أو قومي بغسله في غسالة الصحون.
ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكد أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	جففي المأكولات جيداً قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوّة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	لا تقلي ابدأ كمية مأكولات تزيد عن الكمية المشار اليها في الجدول في آن واحد.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	جففي المأكولات جيداً قبل أن تقليها.
لا يوجد فلتر أو أن الفلتر قد أصبح تالفاً.	الرجاء زيارة موقع فيليبس للانترنت www.philips.com أو اتصلي بوكيل فيليبس.	استخدمي نوعية جيدة من زيت القلي أو سمن القلي. لا تمزجي ابدأ أصناف مختلفة من الزيت أو السمن.
		نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.

للبطاطا المقلية المحضرة في المنزل

سوف تحصلين على أطيب بطاطا مقلية وأكثرها قرمشة بهذه الطريقة:

١ استخدمى بطاطا قاسية وقومي بتقطيعها الى أصابع. اشطفي أصابع البطاطا بالماء البارد. ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.
جفني أصابع البطاطا جيدا.

٢ اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة ٤-٦ دقائق بدرجة حرارة ١٦٠ °C مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة ١٧٥ °C مئوية.

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

المأكولات المثلجة

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

المأكولات المثلجة (درجة حرارة تحت السادسة عشرة أو الثامنة عشرة °C) سوف تسبب ببرد 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 قلبها، الا اذا تطلب ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات غير ذلك.
- أزيلى برحص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قلبها جيدا.
- لا تقلى كميات كبيرة في آن واحد (اطلعي على الجدول الخاص بهذا الموضوع في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال).
- اختاري درجة حرارة القلي المذكورة في الجدول في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال أو في ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات. اذا لم تكن هناك ارشادات استعمال مذكورة، قومي باختيار درجة حرارة مائة وتسعون مئوية °C.
- أنزلي المأكولات تدريجيا وبلطف داخل الزيت أو الدهن داخل المقلاة، لأن المأكولات المثلجة تتسبب بتناثر وتطاير الزيت أو الدهن بقوة الى خارج المقلاة.

التخلص من الروائح الكريهة

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

- ١ سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ١٦٠ °C درجة مئوية.
- ٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.
- ٣ انتظري الى أن تنتهي الفقاعات ثم ازيلى الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة. سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البيئة

انزعى الموقت الزمني (فقط طراز HD6155) عندما تقررين التخلص من الجهاز كليا.

- ١ استخدمى مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من الموقت.
- ٢ انزعى البطارية. لا ترميها في نفايات المنزل بل قومي بتسليمها الى مركز تسليم رسمي.

الضمان والخدمة

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

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

لا تغمري غطاء المقلاة الخارجي داخل الماء.

٨ قومي بتنظيف الغطاء والفلتر والسلة والوعاء الداخلي وصينية تجميع الماء بالماء الساخن وبعض الصابون السائل أو في غسالة الصحون. تنبيه: يمكنك أيضا تنظيف الفلتر من خلال تركه داخل الغطاء عندما تقومين بغسل الغطاء.

٩ اشطفي القطع بماء جديد وقومي بتجفيفهم جيدا.

القطع القابلة للتنظيف داخل غسالة الصحون

- غطاء
- وعاء داخلي
- فلتر قابل للانفصال
- سلة القلي
- صينية تجميع قطرات الماء

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 لتغيير. إذا كنت تستخدمين المقلاة لتحضير المأكولات الغنية بالبروتين (كالمسك واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.

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

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

❖ لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.

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

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

قومي بسكب الزيت المستخدم أو السمن السائل المستخدم في زجاجته الأصلية البلاستيكية (قابلة 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 الزجاجات أو الصحيفة في سلة النفايات حسب قوانين بلدك.

التخزين

١ أعيدي جميع القطع الى المقلاة وأغلقي الغطاء.

٢ قومي بلف السلك الكهربائي، وضعيه في مخزنه وقومي بإدخال المقبس الكهربائي في المكان المخصص لتخزينه في الجهاز (رسم ١٧).

٣ ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

نصائح القلي

للحصول على فكرة كاملة عن أوقات التحضير وأوضاع درجات الحرارة، انظري الى الجدول في نهاية ارشادات الاستعمال.

نزع الموقت الزمني.

ان الموقت الزمني قابل للانفصال. ذلك يخولك اصطحاب الموقت الزمني معك الى غرفة ثانية. وفي هذه الحالة سوف تتمكنين من سماع المنبه السمعي الذي يشير بأن المأكولات المقلية أصبحت جاهزة أينما كنت متواجدة في المنزل.

بعد أن تكوني قد قمت بضبط الوقت المطلوب للقلي، يمكنك نزع الموقت الزمنيمن المقلاة من خلال سحبه من جانبه الأيمن باتجاهك (رسم ١٠).

عندما يقوم جهاز التوقيت باصدار المؤشر الصوتي للتذكير بأن الطعام المقلي أصبح جاهزا، بإمكانك العودة الى المقلاة و اعادة ادخال الموقت الزمنيالى المقلاة.

بعد عملية القلي

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

٢ افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح التحرير (رسم ١٢).

احذري البخار الساخن واحتمال تطاير الزيت.

٣ انزعي السلة بحذر من المقلاة.

لنزع كمية الزيت أو السمن الزائدة، قومي برج السلة فوق المقلاة أو ضعي السلة في وضع التفريغ من خلال وضعها في الاطار على جانب الوعاء. ضعي المأكولات المقلية في وعاء أو صحن يحتوي على ورق ممتص للزيت، على سبيل المثال ورق المطبخ.

٤ أوقف تشغيل المقلاة من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الاقاف.

يتوقف مؤشر التشغيل/التوقيف عن الاضاءة.

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 بازالة الزيت أو الدهن السائل و تخزينه في أوعية محكمة الاغلاق. يفضل وضعها في التلاجة أو مكان بارد.
- ◀ اذا كانت المقلاة تحتوي على دهن جامد، دعيه يتجمد في المقلاة و قومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري الى فقرة فالتحضير للاستخدام، جزء فالزيت و الدهن).

التنظيف

انتظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمي مواد تنظيف كاشطة (سائلة) لتنظيف الجهاز.

١ انزعي الفلتر من الغطاء من خلال سحب مسكة الفلتر الى الأعلى أثناء الضغط بنفس الوقت على المقبض المتواجد تحت المسكة (رسم ١٣).

٢ انزعي الغطاء من خلال الضغط على المقبض (١) ومن ثم رفع الغطاء من على الجهاز (٢) (رسم ١٤).

٤ ارفعي سلة القلي الى خارج الجهاز.

٥ انزعي صينية تجميع قطرات الماء من المقلاة وقومي بافراغها (رسم ١٥).

٦ ارفعي الوعاء الداخلي الى خارج الجهاز وتخلصي من الزيت أو الدهن (رسم ١٦).

يمكن تنظيف جميع القطع في غسالة الصحون أو بالماء الساخن وبعض الصابون السائل باستثناء الغطاء الخارجي للجهاز وعناصره الكهربائية والحرارية.

– بعد القيام بقلبي مجموعة ما، يقوم المؤشر بالاضاءة. انتظري الى أن يتوقف عن الاضاءة لبعض الوقت قبل قلبي المجموعة اللاحقة.
 ◀ يمكنك ترك السلة في المقلاة خلال عملية التسخين.

٤ ارفعي الماسكة لرفع السلة الى أعلى وضعية. (رسم ٥).

٥ افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح التحرير. سوف يفتح الغطاء أوتوماتيكيا (رسم ٦).

٦ انزعي السلة من المقلاة وضعي المأكولات المراد قلبها في السلة.
 ◀ لأفضل نتائج قلبي، ننصحك بعدم تخطي الكميات المذكورة أدناه.

البيطا مقلية المحضرة في المنزل	بيطا مقلية منلجة
الكمية القصوى	١٣٠٠ غرام
الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	١٠٠٠ غرام
	٥٠٠ غرام

٧ أدخل السلة بحرص داخل المقلاة دون انزالها الى مستوى الزيت أو السمن (رسم ٧).

٨ أغلق الغطاء.

٩ فقط طراز HD6155: قومي بضبط الوقت المطلوب للقلبي (انظري الى فقرة فالموقت الزماني في هذه الفصل).
 بإمكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقيت.

١٠ اضغطي على مفتاح التحرير المتواجد على مقبض السلة وأنزلي السلة بحرص الى أدنى وضع لها (رسم ٨).

◀ لنتيجة نهائية جيدة، التزمي بأوقات التحضير المؤشر اليها على غلاف الطعام الذي ستقومين بقلبيه أو وقت التحضير المذكور في الجدول في نهاية تعليمات الاستخدام هذه.
 ◀ لنتيجة قلبي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلي و قومي بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت الزمني (فقط طراز HD6155)

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

تشغيل جهاز التوقيت

١ قومي بالضغط على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت القلي بالدقائق (رسم ٩).
 سوف يصبح الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

٢ أبقى المفتاح مضغوطا عليه لاضافة الدقائق بسرعة. أطلقى المفتاح عند الوصول الى وقت القلي المرغوب به.

– 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 المحدد غير صحيح، بإمكانك ازالته من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقيت لمدة ثانيتين عند اللحظة التي يبدأ فيها الجهاز بالعد التنازلي (أي: عندما يبدأ الوقت بالوميض). دعي المفتاح مضغوطا عليه الى أن تظهر علامة '00' على الشاشة. بإمكانك الآن تحديد وقت القلي الصحيح.

٧ أدخل السلة بحرص داخل المقلاة دون انزالها الى مستوى الزيت أو السمن.

٤ عند انتهاء الوقت المحدد، ستمسمعين مؤشرا صوتيا. يعاد هذا المؤشر الصوتي بعد عشرة ثوان. بإمكانك توقيف هاذ المؤشر الصوتي من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقيت.

التحضير للاستخدام

١ ضعي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وبعيدا عن متناول الأطفال.
إذا أردت أن تضعي القلاية فوق الفرن، تأكدي بأن تكون حلقات الفرن لا تعمل وأن تكون باردة.

٢ أملائي القلاية بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد المذوب الى المؤشر الأعلى في داخل الوعاء الداخلي (راجعى فقرة فالزيت و الدهنث للتعليقات حول كيفية استخدام الدهن الجامد) (رسم ١).

دهن جامد	زيت/دهن سائل	
٥٢٩١ غرام	٢.٢ لتر	دقائق
٠٠٢٢ غرام	٥.٢ لتر	أقصى

الزيت و الدهن

لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن!

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

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

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

٢ اسكبي الدهن المذوب بحذر في المقلاة.

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

إذا أصبح الدهن باردا جدا، قد يتطاير عندما تقومين بتذويبه.

٤ قومي باحداث بعض الفوهات في الدهن الذي أعيد تجميده بواسطة شوكة لتجنب ذلك (رسم ٢).

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

احذري: سيصدر دخان حارا من الفيلتر الموجود في الغطاء خلال عملية القلي.

١ خذي السلك بكامله من مقصورة تخزين السلك الكهربائي و ضعي المقبس في قابس الحائط (رسم ٣).
تأكدي بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز.

٢ قومي بتشغيل المقلاة من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الايقاف.
سوف يضيء المؤشر الضوئي على مفتاح التشغيل/الايقاف والمؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.

٣ اضبطي مفتاح التحكم بالحرارة على درجة الحرارة المرغوبة (١٥٠-١٧٥ °C درجة مئوية) (رسم ٤).

- للمعلومات عن الحرارة التي يجب اختيارها، راجعي غلاف الطعام الذي تنوين قليه أو الجدول عند نهاية تعليمات الاستخدام هذه.
- يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة أو خمسة عشر دقيقة.
- خلال عملية تسخين المقلاة، يقوم مؤشر التشغيل/التوقيف الوميض عدة مرات. عند استمراره في الاضاءة، يكون الزيت أو الدهن قد وصل الى الحرارة المرغوبة.

عميلنا العزيز، تهانينا لشراكتك مقلاة فيليبس كوتشينا الجديدة. ان مقالاتك الجديدة تخولك تحضير كافة أنواع المأكولات المقلية بأمان وسهولة!

وصف عام

- A غطاء
- B فلتر قابل للانفصال والغسل
- C سلة القلي
- D وعاء داخلي قابل للانفصال
- E مفتاح تحرير الغطاء
- F مؤقت رقمي قابل للانفصال (فقط طراز HD6155)
- G مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
- H ضوء مؤشر
- I مفتاح التشغيل/الايقاف
- J صينية تجميع الماء المكثف
- K مخزن السلك الكهربائي
- L السلك الكهربائي

مهم جدا

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

- تأكدتي بأن التيار الكهربائي المشار اليه على الجهاز يلائم التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرض.
- 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 الي فقرة فالتنظيف). تأكدي بأن جميع القطع قد جفت تماما قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- لا تعمري الغطاء الخارجي للجهاز داخل الماء ابدا ولا تشطفيه تحت ماء الصنبور الجاري. يمكن تنظيف الغطاء الخارجي فقط بواسطة قطعة قماش مبللة وبعض سائل الصابون.
- لا تقومي بتشغيل المقلاة قبل تعبئتها بالزيت أو الهن. تأكدي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصل ما بين العلامتين المؤشر اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- أثناء عملية القلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفلتر. أبعدي وجهك ويدك عن البخار. يجب ايضا أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- دعي الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى فوق حفة طاولة أو سطح آخر حيث يتواجد الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لارشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- لا تقومي بقلبي حلويات الأرز الآسيوية (أو أنواع طعام متشابهة) في هذا الجهاز حيث أن ذلك قد يسبب تطاير الزيت أو الدهن أو حصول فقائيع خطيرة.
- اقلتي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة! لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفليكس على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية °C (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

فاصل الأمان

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

زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت

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

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

درجه حرارت	نوع ماده غذایی	مقدار توصیه شده در هر دسته	زمان سرخ کردن (به دقیقه) ماده غذایی تازه یا (کمی) غذایی که یخ آن آب شده است	زمان سرخ کردن (به دقیقه) ماده غذایی منجمد
۱۶۰ درجه سانتی گراد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل اول سرخ کردن	۶۰۰ گرم	۴-۶ (به مقدار ۱۷۵ درجه سانتی گراد در جدول برای دستورالعملهای مربوط به سیکل دوم مراجعه کنید)	-
	ماهی تازه	ماهی تازه	۷-۵	-
۱۷۰ c	جوجه (لقمه ای)	۳-۵ تکه	۱۲-۱۵	۱۵-۲۰
	کوفته پنیر	۵ تکه	۵-۴	۷-۶
	پن کیک سیب زمینی کوچک	۴ تکه	۴-۳	۵-۴
	سبزیجات (قارچ و گل کلم)	۸-۱۰ تکه	۳-۲	-
۱۷۵ c	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (×) سیکل دوم سرخ کردن	۶۰۰ گرم	۶-۴	-
	سیب زمینی سرخ کرده منجمد	۴۵۰ گرم	-	۶-۵
	چیپس (برشهای نازک سیب زمینی)	۶۰۰ گرم	۴	-
	کوفته سیب زمینی	۴-۵ تکه	۵-۴	۶-۷
۱۸۰ c	رول فوری چینی	۲-۳ تکه	۷-۶	۱۲-۱۰
	رول فوری ویتنامی	۵-۶ تکه	۶-۵	۱۰-۸
	جوجه لقمه ای	۸-۱۰ تکه	۴-۳	۵-۴
	اسنک کوچک	۸-۱۰ تکه	۴-۳	۵-۴
	سرگنچسکی (کوچک)	۸-۱۰ تکه	۴-۳	۵-۴
	صدف خوراکی	۱۲-۱۵ تکه	۳-۲	۴-۳
	شاه میگو	۸-۱۰ تکه	۴-۳	۵-۴
	سیب سرخ شده	۵ تکه	۴-۳	۵-۴
۱۹۰ c	بادمجان (برش)	۶۰۰ گرم	۴-۳	-
	دونات	۳-۴ تکه	۶-۵	-
	کامامبر (نانی)	۲-۴ تکه	۳-۲	-
	شنیتسل واینر	۲ تکه	۴-۳	-

راه حل	علت ممکن	مشکل
بسته بندی ماده غذایی یا جدول انتهایی دستورالعملهای استفاده را بررسی کنید تا متوجه شوید که آیا درجه حرارت انتخاب شده صحیح می باشد یا نه. کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت صحیح تنظیم کنید.	درجه حرارت انتخاب شده بسیار پایین است و/یا ماده غذایی بمدت کافی سرخ نشده است.	غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ایی نمی باشد و/یا پرشته نشده است.
هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	
ممکن است فیوز کنترل درجه حرارت سوخته باشد که باعث می شود که کلید قطع ایمنی دستگاه را خاموش کند. به فروشنده لوازم فیلپس یا مرکز تعمیر تایید شده توسط فیلپس برای تعویض فیوز مراجعه کنید.	روغن یا چربی به اندازه کافی داغ نمی شود.	
فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.	فیلتر اشباع شده است.	سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد.
روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید.	روغن یا چربی دیگر تازه نیست.	
از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	
بررسی کنید که درب دستگاه درست بسته شده باشد.	درب دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	بخار از جاهای دیگر بغیر از درب دستگاه خارج می شود.
فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.	فیلتر اشباع شده است.	
مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	در حین سرخ کردن روغن از لبه دستگاه به خارج می ریزد.
ماده غذایی را قبل از شروع سرخ کردن کاملاً خشک کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای استفاده از دستگاه سرخ نمائید.	غذا رطوبت بیش از حد دارد.	
هرگز بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول مربوطه، ماده غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	
غذا را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.	غذا رطوبت بیش از حد دارد.	روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.
از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	
ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای مربوطه به استفاده تمیز کنید.	ظرف داخلی بطور صحیح تمیز نشده است.	
لطفاً از سایت اینترنتی فیلپس به آدرس www.philips.com بازدید کنید یا با فروشنده لوازم فیلپس تماس بگیرید.		
فیلتری وجود ندارد یا فیلتر آسیب دیده است.		

۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: بار اول بمدت ۴ الی ۵ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، و بار دوم برای ۴ الی ۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد.

۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید. قبل از سرخ کردن برای بار دوم، بگذارید تا سیب زمینی ها سرد شوند.

غذای منجمد

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

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

از روشهای زیر برای جلوگیری از این مورد استفاده کنید:

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

خلاص شدن از طعمهای ناخواسته

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می تواند به روغن طعم نامطبوعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

۱ روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.

۲ دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.

۳ صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یک کاردک از سرخ کن خارج کنید. روغن یا چربی دوباره طعم طبیعی خود را بدست می آورد.

محیط

باتری تایمر را قبل از کنار گذاشتن از دستگاه خارج کنید (فقط نوع HD6155).

۱ از یک پیچ گوشتی دو سوی کوچک برای برداشتن عقب تایمر استفاده کنید.

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

ضمانت و سرویس

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

۸ درب دستگاه، سبد، ظرف داخلی دستگاه و سینی آب را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید. توجه: همچنین می توانید فیلتر را در درب دستگاه قرار داده و هنگام تمیز کردن درب فیلتر را تمیز کنید.

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

قطعات قابل شستشو با ماشین ظرف شویی

- درب دستگاه
- ظرف داخلی
- فیلتر قابل جدا شدن
- سبد سرخ کردن
- سینی آب غلیظ

تعویض روغن یا چربی

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

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

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

هرگز روغن تازه به روغن استفاده شده اضافه نکنید.

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

همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمایید.

تخلیه روغن یا چربی استفاده شده

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

انبار کردن دستگاه

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

۲ سیم دستگاه را جمع کنید و آن را در محل ذخیره دستگاه قرار دهید و دوشاخه دستگاه را در قسمت ثابت کننده دوشاخه قرار دهید (شکل ۱۷).

۳ سرخ را با استفاده از دستگیره های آن بلند کنید

نکاتی در مورد سرخ کردن

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

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

می توانید لذیذترین و برشته ترین سیب زمینی سرخ کرده را بطریق زیر آماده کنید:

۱ از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید.

این عمل از چسبیدن آنها در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

قطعات خرد شده را کاملاً خشک کنید.

۴ هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۱۰ ثانیه صدای سیگنال تکرار خواهد شد. می توانید صدای سیگنال را با فشار دادن دکمه تایمر متوقف کنید.

برداشتن تایمر

تایمر را می توانید جدا کنید. این به شما اجازه می دهد که تایمر را با خود به اتاقی دیگر ببرید. بدین ترتیب می توانید صدای سیگنال که نشاندهنده آماده شدن غذای سرخ شده است را در هر کجا که هستید بشنوید.

بعد از تنظیم کردن زمان مورد نیاز سرخ شدن، می توانید تایمر را از سرخ کن با کشیدن آن بطرف راست و به سمت خود جدا نمایید (شکل ۱۰).

وقتی که تایمر سیگنالی تولید کند که نشاندهنده آماده بودن غذا است، می توانید به طرف سرخ کن رفته و تایمر را سر جای خود قرار دهید.

بعد از سرخ کردن

۱ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید، یعنی وضعیت تخلیه (شکل ۱۱).

۲ درب را با فشار دادن دکمه آن آزاد کنید (شکل ۱۲).
مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.

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

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

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

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

چنانچه از سرخ کن بطور مرتب استفاده نمی کنید، توصیه می شود که روغن درون آن را تخلیه کنید و آن را در ظروف در بسته نگهداری نمایید، ترجیحاً در یخچال یا محلی خنک. روغن را بوسیله یک صافی برای جدا کردن ذرات غذا در درون ظروف بریزید. سبد سرخ کردن را قبل از خالی کردن ظرف داخلی خارج کنید.

چنانچه سرخ کن حاوی روغن جامد است، بگذارید تا روغن سفت شود و سرخ کن با روغن درون آن را در محلی ذخیره کنید (به فصل ۷ آماده کردن دستگاه برای استفاده قسمت زروغن و چربیس مراجعه کنید).

تمیز کردن

تا زمان خنک شدن روغن به مقدار کافی صبر کنید.

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

۱ فیلتر را از درب دستگاه با کشیدن دسته فیلتر به بالا و فشار دادن لبه زیر دسته خارج کنید (شکل ۱۳).

۲ درب دستگاه را باز کنید.

۳ درب دستگاه را با فشار دادن لبه آزاد سازی درب (۱) جدا کنید و آن را از روی دستگاه بلند کنید (۲) (شکل ۱۴).

۴ سبد سرخ کردن را از روی دستگاه بلند کنید.

۵ سینی آب را از دستگاه خارج کنید و آن را خالی کنید (شکل ۱۵).

۶ ظرف داخلی را از درون دستگاه خارج کنید و روغن یا چربی آن را تخلیه کنید (شکل ۱۶).

کلیه قطعات بجز محفظه قطعات الکتریکی و المنت گرمازا را می توان در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و مایع ظرف شویی تمیز کرد.

۷ محفظه دستگاه را با یک تکه پارچه مرطوب و/یا کاغذ آشپزخانه تمیز کنید (با مقداری مایع ظرف شویی).

محفظه سرخ کن را در آب فرو نبرید.

چراغ راهنما در سوئیچ روشن/خاموش و چراغ راهنمای درجه حرارت روشن می گردند.

- ۵ کنترل درجه حرارت را در درجه حرارت مورد نیاز قرار دهید (۱۹۰-۱۵۰ درجه سانتی گراد) (شکل ۴).
- برای اطلاعات در مورد انتخاب درجه حرارت، به بسته بندی ماده غذایی که قرار است سرخ شود یا جدول مربوطه در انتهای دستورالعملهای استفاده مراجعه کنید.
- روغن یا چربی ظرف ۱۰ تا ۱۵ دقیقه تا درجه حرارت انتخاب شده داغ خواهد شد.
- در حین داغ شدن سرخ کن، چراغ راهنما چند بار روشن و خاموش خواهد شد. وقتی چراغ برای مدتی خاموش ماند، روغن یا چربی به درجه حرارت از پیش تنظیم شده رسیده است.
- بعد از اینکه یک دسته سرخ شد، چراغ راهنما روشن می شود. قبل از سرخ کردن دسته بعدی، صبر کنید تا چراغ برای مدتی خاموش بماند.
- ◀ می توانید درحین داغ شدن سرخ کن سبد را در آن قرار دهید.
- ۶ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید (شکل ۵).
- ۷ درب را با فشار دادن دکمه آن آزاد کنید. درب بطور اتوماتیک باز خواهد شد (شکل ۶).
- ۵ سبد را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبد قرار دهید.
- ◀ برای بهترین نتایج سرخ کردن، توصیه می شود که از مقادیر حداکثر ذکر شده در ذیل فراتر نروید.

سیب زمینی سرخ کرده منجمد	سیب زمینی سرخ کرده خانگی
۱۰۰۰ گرم	۱۳۰۰ گرم
۵۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
	حداکثر مقدار
	مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه

- ۹ با دقت سبد را بدون پائین بردن آن در روغن یا چربی در درون سرخ کن قرار دهید (شکل ۷).
 - ۱۰ درب دستگاه را ببندید.
 - ۱۱ فقط مدل HD6155: زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت زتایمرس در این بخش مراجعه کنید). همچنین می توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.
 - ۱۲ دکمه آزاد کردن در دستگیره سبد را فشار دهید و با دقت سبد را تا آخرین حد آن پائین ببرید (شکل ۸).
 - ◀ برای کسب نتیجه خوب، به زمان آماده سازی مشخص شده در بسته بندی غذایی که باید سرخ گردد توجه کنید یا به زمان آماده سازی که در انتهای دستورالعملهای استفاده ذکر شده است مراجعه کنید.
 - ◀ برای بدست آوردن سرخ شدن طولایی یکنواخت، سبد را از داخل روغن یا چربی درحین سرخ شدن برای چند دقیقه بلند کنید و به آرامی محتویات آن را تکان دهید.
- تایمر (فقط مدل HD6155)

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

- تنظیم کردن تایمر
- ۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید (شکل ۹).
- زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد.
- ۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. دکمه را بمحض رسیدن به زمان مورد نیاز سرخ کردن رها کنید.
- ◀ حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.
- ◀ چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.
- ◀ درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.
- ۳ چنانچه زمان از پیش تنظیم شده صحیح نباشد، می توانید آن را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه در هنگام شروع شمارش معکوس پاک نمایید (یعنی وقتی که تایمر شروع به چشمک زدن می کند). دکمه را فشار دهید تا ۳۰۰ روی صفحه نمایش داده شود. حالا می توانید زمان صحیح سرخ کردن را تنظیم نمایید.

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

برای روشن کردن مجدد دستگاه، سوئیچ روشن/خاموش را دوباره فشار دهید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

روغن و چربی

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

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

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

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

۲ روغن آب شده را با دقت در درون سرخ کن بریزید.

۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد را در دمای اتاق نگهداری کنید.

اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است در هنگام ذوب شدن به اطراف بپاشد.

۴ تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید (شکل ۱).

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

استفاده از دستگاه

سرخ کردن

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

۱ دستگاه را روی یک سطح افقی، صاف و ثابت دور از دسترس کودکان قرار دهید.

چنانچه بخواهید سرخ کن را روی اجاق قرار دهید، مطمئن شوید که شعله‌های اجاق خاموش می‌باشند.

۲ سرخ کن را از روغن مایع یا روغن جامد آب شده تا بالای علامت درون ظرف داخلی پر کنید (به زاماده سازی دستگاه برای استفاده‌س، قسمت زروغن و چربیس، برای دستورالعملهای مربوط به استفاده از روغن جامد مراجعه کنید) (شکل ۲).

روغن جامد	روغن	حداقل
۱۹۲۵ گرم	۲/۲ لیتر	حداقل
۲۲۰۰ گرم	۲/۵ لیتر	حداکثر

۳ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۳).

مطمئن شوید که سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس نباشد.

۴ سرخ کن را با فشار دادن سوئیچ روشن/خاموش روشن کنید.

مشتری گرامی، به شما بخاطر خرید دستگاه سرخ کن کوکینا فیلیپس تبریک می گوئیم. این سرخ کن جدید به شما این امکان را می دهد تا هر نوع غذای سرخ کردنی را با ایمنی و سادگی طبخ کنید!

شرح کلی

- A درب
- B فیلتر جدا شدنی و قابل شستشو
- C سبد سرخ کردن
- D ظرف داخلی قابل جدا کردن
- E دکمه آزاد کردن درب
- F تایمر دیجیتال قابل جدا کردن (فقط مدل HD6155)
- G کنترل درجه حرارت
- H چراغ راهنما
- I سوئیچ روشن/خاموش
- J سینی آب غلیظ شده
- K محل نگهداری سیم برق
- L سیم برق

مهم

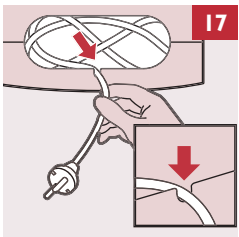
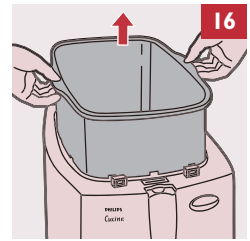
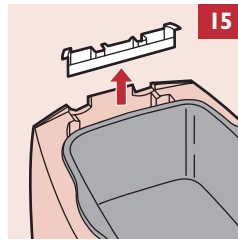
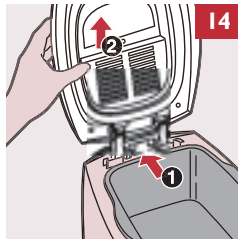
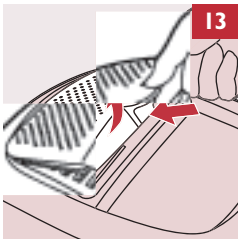
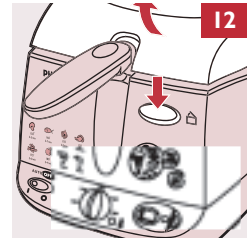
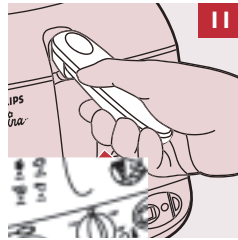
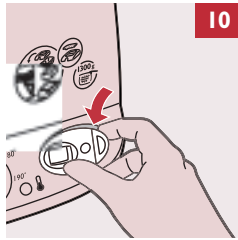
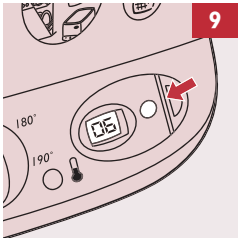
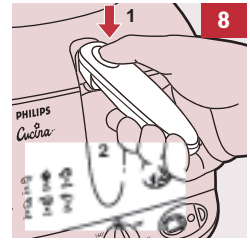
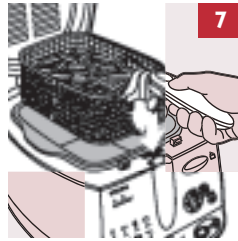
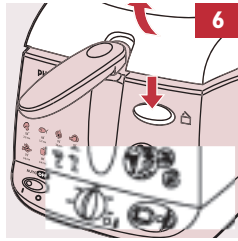
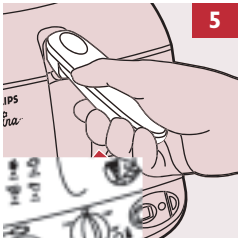
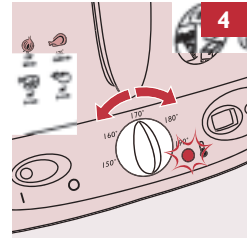
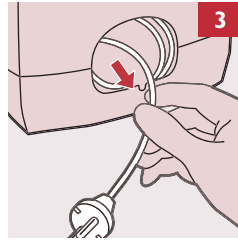
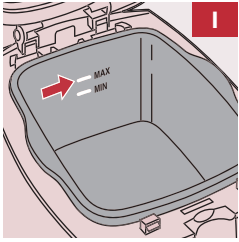
دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد. دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- قبل از اولین استفاده، قسمتهای مختلف سرخ کن را کاملاً تمیز کنید (به فصل زمیز کردن مراجعه کنید). قبل از پر کردن سرخ کن از روغن جامد یا مایع مطمئن شوید که کلیه قطعات کاملاً خشک می باشند.
- هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند. محفظه دستگاه را فقط با یک تکه پارچه مرطوب و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.
- قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید. مطمئن شوید که سرخ کن همیشه تا سطح بین دو علامت موجود در ظرف داخلی پر شده است.
- در حین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ایی مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین همیشه مواظب بخار داغ در هنگام برداشتن درب سرخ کن باشید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد (نیمه) حرفه ایی یا از آن بحدوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای استفاده از دستگاه قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت فیلیپس هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- از سرخ کردن کیکهای برنجی آسیابیی (با انواع مشابه غذا) در این دستگاه خودداری کنید چون این عمل ممکن است باعث پاشیده شدن یا کف کردن زیاد روغن یا چربی گردد.

کلید قطع ایمنی

این دستگاه مجهز به سوئیچ قطع ایمنی است که دستگاه را در هنگام داغ شدن بیش از حد خاموش می نماید. این مسئله در زمانی اتفاق می افتد که روغن یا چربی کافی در دستگاه نباشد یا در صورتی که قطعات چربی جامد در سرخ کن ذوب شده باشند که باعث جلوگیری از خارج شدن حرارت از المنتهای گرماساز می گردد.

وقتی که دستگاه با استفاده از کلید قطع ایمنی خاموش گردد، بگذارید که روغن یا چربی سرد شود و بعد با فروشنده محصولات فیلیپس یا مرکز خدمات مورد تایید فیلیپس تماس بگیرید.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 96992