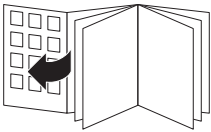


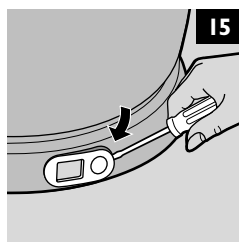
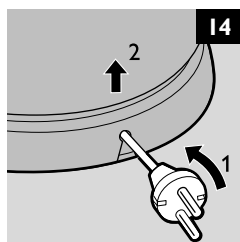
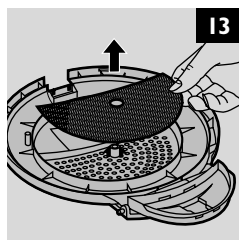
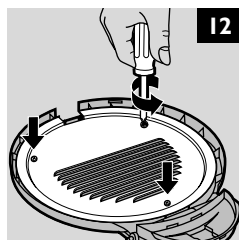
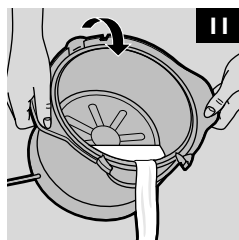
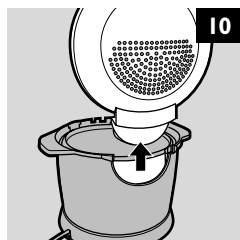
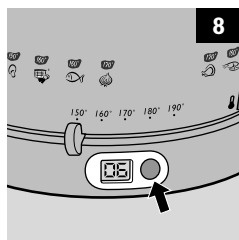
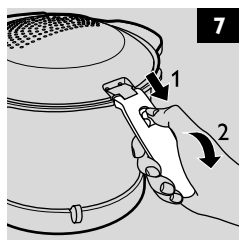
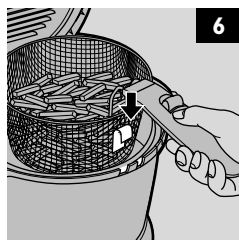
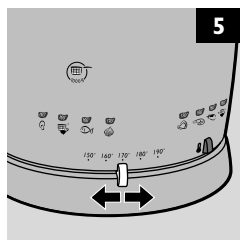
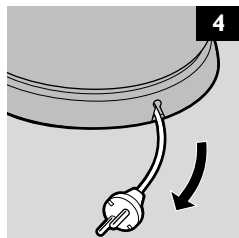
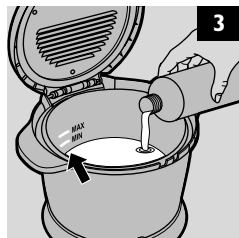
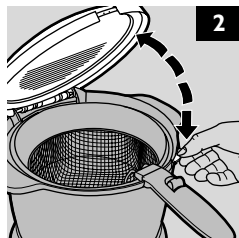
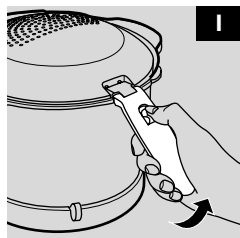
Comfort

HD6110



PHILIPS





ENGLISH 6

21 العربية

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** Fold out the handle of the basket (fig. 1).
- 3** Open the lid by lightly pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 2).
- 4** Remove the basket from the fryer.
- 5** 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. 3).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1575 g
Max.	2.0 l	1750 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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. 4).

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).
 - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of these instructions for use.
 - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
 - While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
 - After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

- 3** Fold out the handle of the basket (fig. 1).

- 4** Open the lid by lightly pressing the release button (fig. 2).

- 5** 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	1000 g	800 g
Recommended quantity for best result	600 g	450 g

6 Carefully put the basket in the fryer (fig. 6).

Make sure the basket has been inserted properly.

7 Close the lid.**8** HD6113 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

9 Move the release slide of the basket handle towards you and carefully fold the handle against the fryer (fig. 7).

- ▶ *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 (HD6113 only)

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

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 8).

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 Fold out the handle of the basket.**2** Open the lid (fig. 9).

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 hooking it onto the rim of the inner bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 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 lid. The pour-out system will become visible (fig. 10).
- 2** Remove the basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 11).
- 3** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Never immerse the housing in water.

- 4** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
- 5** Clean the lid and the basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6** Rinse the parts with fresh water afterwards and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

This appliance is equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning, the metal filter should be cleaned regularly.

- Clean the lid of the fryer in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher every time you have used the appliance.

For thorough cleaning:

- 1** Undo the screws on the inside of the lid (fig. 12).
- 2** Remove the filter by pulling it off the inside of the lid. This may require some force! Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again (fig. 13).
- 3** Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

- 1** Put all parts back into/onto 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. 14).
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.
This will prevent them from sticking to each other during frying.
► *Dry the sticks thoroughly.*
- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before frying them for the second time.

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

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

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

Remove the battery of the timer (HD6113 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 15).
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The 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.

12 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
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.
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.

Preparation times and temperature settings

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

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

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

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	8-10 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600 g	1000 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 (e.g. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	1000 g	3-4
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Potato croquettes	4-5 pieces		4-5
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		5-6
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		4-5
	Wiener schnitzel	2 pieces		3-4

FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		15-20
175°C	Frozen French fries	450 g	800 g	5-6/7-8
	Potato croquettes	4-5 pieces		6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		8-10
	Mini snacks	8-10 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8-10 pieces		4-5
	Prawns	8-10 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		6-7

مأكولات طازجة أو مثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٥٠ درجة مئوية C°	فطر	٨-١٠ قطع		٣-٢
١٦٠ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (٥) أول دورة قلي	٦٠٠ غ	١٠٠٠ غرام	٤-٦ (اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)
	سمك طازج	٤٥٠ غ		٧-٥
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٣-٥ قطع		١٥-١٢
	الخضروات (الزهرة)	٨-١٠ قطع		٣-٢
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (٥) دورة قلي ثانية	٦٠٠ غ	١٠٠٠ غرام	٤-٣
	بطاطا مقرمشة (شرائح صغيرة جدا)	٦٠٠ غ		٤-٣
	فطائر البطاطا	٤-٥ قطع		٥-٤
١٨٠ درجة مئوية C°	لغائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع		٧-٦
	لغائف الخضار الفيبينامية	٥-٦ قطع		٦-٥
	وجبات خفيفة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	حلقات الحبار بالزبدة	٨-١٠ قطع		٤-٣
	روبيان	٨-١٠ قطع		٤-٣
١٩٠ درجة مئوية C°	بازنجان (شرائح)	٦٠٠ غ		٤-٣
	لحم/ سمك كروكيت	٤-٥ قطع		٥-٤
	فطائر الشنيتزل	قطعتان		٤-٣

المأكولات المثلجة

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	الكمية القصوى	وقت القلي (دقائق)
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أفخاذ)	٣-٥ قطع		٢٠-١٥
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية مثلجة	٤٥٠ غ	٨٠٠ غرام	٧-٥ / ٨-٦
	فطائر البطاطا	٤-٥ قطع		٧-٦
١٨٠ درجة مئوية C°	لغائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع		١٢-١٠
	لغائف الخضار الفيبينامية	٥-٦ قطع		١٠-٨
	وجبات خفيفة	٨-١٠ قطع		٥-٤
	حلقات الحبار بالزبدة	٨-١٠ قطع		٥-٤
	روبيان	٨-١٠ قطع		٥-٤
١٩٠ درجة مئوية C°	لحم/ سمك كروكيت	٤-٥ قطع		٧-٦

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المقلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	تأكد من أن كمية غلاف المأكولات المراد قليها أو داخل الجداول في إرشادات الاستعمال هذه إذا ما كانت درجة الحرارة و/أو الوقت المطلوب للتحضير الذي قمت باختياره صحيحا. اضبطي مفتاح التحكم بدرجة الحرارة إلى درجة الحرارة الصحيحة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تسخن الزيت أو الدهن بشكل كاف.	لا تقلي كمية مأكولات في آن واحد تزيد عن الكمية المذكورة في الجدول المناسب داخل إرشادات الاستعمال.
لا يصحح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	من المحتمل أن يكون قد تلف الفلتر الحراري لمفتاح التحكم بدرجة الحرارة مما جعل فاصل الأمان يوقف الجهاز عن العمل. استشيري وكيل فيليبس أو أي مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الفلتر الحراري.	انزعبي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
تصدر المقلاة رائحة قوية كريهة.	لم يعد الزيت أو الدهن نظيفا.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجا لمدة أطول.
انصنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الغطاء بإحكام.	تأكد من أن الغطاء قد اغلق بإحكام.
يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئا.	انزعبي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
أثناء عملية القلي يتطاير الزيت أو الدهن من حافة القلاية.	هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكد من أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	جففي المأكولات جيدا قبل البدء بعملية القلي واقلي المأكولات حسب إرشادات الاستعمال.
ان الزيت أو الدهن يكونان رغوة كبيرة أثناء القلي.	تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيدا قبل أن تقليها.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي بإحكام.	لا تمزجي أبدا بين نوعيات مختلفة من الزيت أو الدهن واستخدمي نوعية زيت أو دهن سائل يحتوي على عنصر مانع للرغوة.
		نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في إرشادات الاستعمال.

الأوقات المتطلبة للتحضير

إن الجداول أعلاه تشير إلى مدى كمية المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ودرجة الحرارة ووقت التحضير المطلوب الذي يجب اختياره. إذا كانت الإرشادات الموجودة على علبة غلاف المأكولات المراد قليها مختلفة عن إرشادات الجداول، دوما اتبعي الإرشادات المتواجدة على علبة غلاف المأكولات.

(*) انظري أيضا إلى فقرة فنصائح القلي لتحضير البطاطا المقلية المنزلية.

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

المأكولات المثلجة (درجة حرارة تحت السادسة عشرة أو الثامنة عشرة °C) سوف تسبب ببرود الزيت أو السمن عند ادخالها فيهما. ولأن المأكولات لا تذبل بسرعة مباشرة، فإنها ايضا تمتص الكثير من الزيت أو السمن.

اتخذني هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تذويب المأكولات المثلجة بدرجة حرارة معتدلة قبل قليها، الا اذا تطلب ارشادات الاستعمال على غلاف منتج المأكولات غير ذلك.
- أزيلني بحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلي كميات كبيرة في آن واحد (اطلعي على الجدول الخاص بهذا الموضوع في نهاية كتيب ارشادات الاستعمال).
- اختري درجة حرارة القلي المذكورة في الجدول المناسب في نهاية ارشادات الاستعمال هذه أو الموجودة على غلاف المأكولات المراد قليها. اذا لم تكن هناك ارشادات مذكورة، اختري درجة حرارة ١٩٠ °C درجة مثوية.
- 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 مثوية.

٢ ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.

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

سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البينة

انزعني البطارية من المؤقت (فقط طراز HD6113) قبل التخلص من الجهاز.

١ استخدمني مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من المؤقت (رسم ١٥).

٢ انزعني 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.

دليل حل المشاكل

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.

- ❶ لا تستخدمي الزيت أو الدهن ذاته لأكثر من ٦ شهور ودوما اتبعي الارشادات على علبة التغليف.
- ❷ لا تسكبي زيتا جديدا أو دهنا جديدا فوق زيتا مستخدما أو دهنا مستخدما.
- ❸ لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
- ❹ 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 لفة بواسطة صحيفة. وإذا توفر ذلك، يمكنك وضع الزجاجاة أو الصحيفة في سلة النفايات حسب قوانين بلدك.

التخزين

- ١ أعيدي جميع القطع الى المقلاة وأغلقي الغطاء.
- ٢ قومي بلف السلك الكهربائي وضعيه داخل علبة تخزين السلك وقومي بتخزين المقبس في الفتحة المخصصة له (رسم ١٤).
- ٣ ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

نصائح القلي

للحصول على نظرة شاملة عن الأوقات المتطلبة للتحمير ودرجات الحرارة، انظري الى الجداول الموجودة 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.
 - ❶ 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 قبلها للمرة الثانية.

3 انزعى السلة بحذر من المقلاة.

لازالة الكمية الزائدة من الزيت أو الدهن، رجي السلة فوق القلاية أو ضعى السلة في وضع تسريب السائل من خلال وصلها بحافة الوعاء الداخلي. ضعى المأكولات المقلية في وعاء يحتوي على ورق ممتص للزيت كورق المطبخ مثلاً.

4 افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

لا تقومي بتحريك المقلاة الى أن يبرد الزيت أو الدهن جيداً، الأمر الذي يستغرق حوالي ساعة تقريباً.

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

التنظيف

انتظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمى أى مواد تنظيف سائلة كاشطة لتنظيف الجهاز.

1 انزعى الغطاء، سوف يصبح نظام السكب مرئياً (رسم ١٠).

2 انزعى السلة من القلاية واسكبي الزيت أو الدهن (رسم ١١).

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

لا تغمري الجزء الخارجي للقلاية داخل الماء ابدًا.

4 نظفي الوعاء الداخلي بماء دافىء وبعض سائل التنظيف.

5 قومي بتنظيف الغطاء والسلة بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو داخل غسالة الصحون.

6 اشطفي القطع بماء نظيف بعد ذلك وقومي بتجفيفها جيداً.

تنظيف الفلتر الدائم المانع للشحم

ان الجهاز مزود بفلتر دائم. لضمان الحصول على أفضل النتائج يجب تنظيف الفلتر المعدني الدائم بانتظام.

- ◀ نظفي غطاء القلاية بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو داخل غسالة الصحون في كل مرة تستخدمين بها الجهاز.

للتنظيف العميق والشامل:

1 فكي البراغي الموجودة داخل الغطاء (رسم ١٢).

2 انزعى الفلتر من خلال سحبه من داخل الغطاء، ذلك يمكن أن يتطلب بعض الجهد! دعي الفلتر يجف كلياً قبل اعادته الى داخل الغطاء وقبل استعمال الجهاز مجدداً (رسم ١٣).

3 أعيدي الفلتر مجدداً الى مكانه داخل الغطاء وقومي بشد البراغي الموجودة داخل الغطاء.

- 5 انزعبي السلة من المقلاة وضعي المأكولات المراد قليها في السلة.
 ▲ لأفضل نتائج قللي، ننصحك بعدم تخطي الكميات المذكورة أدناه.

البطاطا المقلية المحضرة في المنزل	بطاطا مقلية منزلية
الكمية القصوى	١٠٠٠ غرام
الكمية التي ينصح بها لأفضل النتائج	٦٠٠ غ
	٨٠٠ غرام
	٤٥٠ غ

- 6 ضعي السلة في المقلاة بحذر (رسم ٦).
 تأكدي بأنه تم ادخال السلة بالشكل الصحيح.

7 أغلق الغطاء.

- 8 فقط طراز HD6113 – اضبطي الوقت المتطلب للقلي (انظري الى فقرة قمؤنتف).
 بإمكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقيت.

- 9 قومي بتحريك مفتاح تحرير مقبض السلة باتجاهك و اطوي المقبض بحذر باتجاه المقلاة (رسم ٧).

- ▲ للحصول على نتائج مثمرة، التزمي بأوقات التحضير المشار إليها على علبة غلاف المأكولات المراد قليها أو الى جدول الأوقات المتطلبة للتحضير المذكورة في الجداول الموجودة في نهاية هذه الارشادات.
 ▲ لنتيجة قللي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية القلي و قومي بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت (فقط طراز HD6113)

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

- 1 قومي بالضغط على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت القلي بالدقائق (رسم ٨).
 سوف يصبح الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

- 2 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.

- 3 اذا كان الوقت المضبوط مسبقا غير صحيح، يمكنك محبة من خلال الضغط 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'00' ف على شاة العرض. يمكنك الآن ضبط الوقت الصحيح للقلي.

- 4 عند بلوغ الوقت المضبوط مسبقا سوف تسمعين صوت منبه. بعد ٢٠ ثانية سوف يتكرر صدور الصوت المنبه. يمكنك ايقاف الصوت المنبه من خلال الضغط على مفتاح المؤقت.

بعد عملية القلي

- 1 اطوي ماسكة السلة.

- 2 افتح الغطاء (رسم ٩).
 احذري البخار الساخن و احتمال تطاير الزيت.

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.

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

2 اسكبي الدهن المذوّب بحذر في المقلاة.

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

4 اذا أصبح الدهن بارداً، من المحتمل أن يبدأ بالتطاير والتناثر عند ذوبانه. قومي بحدوث ثقب في الدهن المجمد بواسطة شوكة لتجنب ذلك.

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

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

1 خذي السلك بكامله من مقصورة تخزين السلك الكهربائي و ضعي المقيس في قابس الحائط (رسم ٤).
تأكدي بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز.

- 2** اضبطي درجة الحرارة الى الدرجة المطلوبة (١٥٠-١٩٠) °C (رسم ٥).
- للمزيد من المعلومات عن أية درجة حرارة يجب اختيارها، انظري الى علبة غلاف المأكولات المراد قليها أو الجداول الموجودة في نهاية هذه الارشادات.
 - يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة آة خمسة عشر دقيقة.
 - أثناء تسخين القلاية سوف يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي بضعة مرات. عندما ينطفئ لبعض الوقت يكون الزيت قد بلغ درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً.
 - بعد عملية قلي رزمة من المأكولات، سوف يضيء المؤشر الضوئي ايضاً. انتظر الى أن ينطفئ الضوء قبل مواصلة قلي رزمة مأكولات جديدة.

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

3 اطوي ماسكة السلة (رسم ١).

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

اقرأ أي هذه الارشادات 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.
- أوصلي 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 تغمرى غطاء الجهاز الخارجي داخل الماء الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري ولا تشغفهم بالماء.
- دوما افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال. لا تحركي القلاية الى أن تبرد الى حد كبير.
- لا تقومي بتشغيل المقلاة قبل تعبئتها بالزيت أو الهن. تأكدي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصل ما بين العلامتين المؤشر اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- أثناء عملية القلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفلتر. أبعدي وجهك ويديك عن البخار. يجب ايضا أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- دعي الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى فوق حفة طاولة أو سطح آخر حيث يتواجد الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لارشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغيا ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة؛ لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفليكس على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية $^{\circ}\text{C}$ (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

فاصل الأمان

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

التحضير للاستخدام

- 1 ضعِي الجهاز على سطح أفقي مسطح وثابت وبعيدا عن متناول الأطفال.
اذا رغبت بوضع القلاية فوق الفرن تأكدي بأن تكون حلقات الفرن الصادرة للسخونة منقطعة وباردة.
- 2 اطوي ماسكة السلة (رسم ١).
- 3 افتحي الغطاء من خلال الضغط بلطف على مفتاح التحرير. سوف يفتح الغطاء أوتوماتيكيا (رسم ٢).
- 4 انزع السلة من القلاية.
- 5 املاي القلاية الجافة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن المجدد المذوب لغاية الاشارة العلوية في داخل الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة فالزيت والدهن للحصول على ارشادات حول كيفية استعمال الدهن المجدد) (رسم ٣).

دهن جامد

زيت/دهن سائل

١٥٧٥ غرام

١.٨ ليتر

دقائق

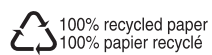
١٧٥٠ غرام

٢ ليتر

أقصى



www.philips.com



4222 001 94023