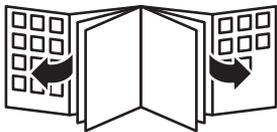


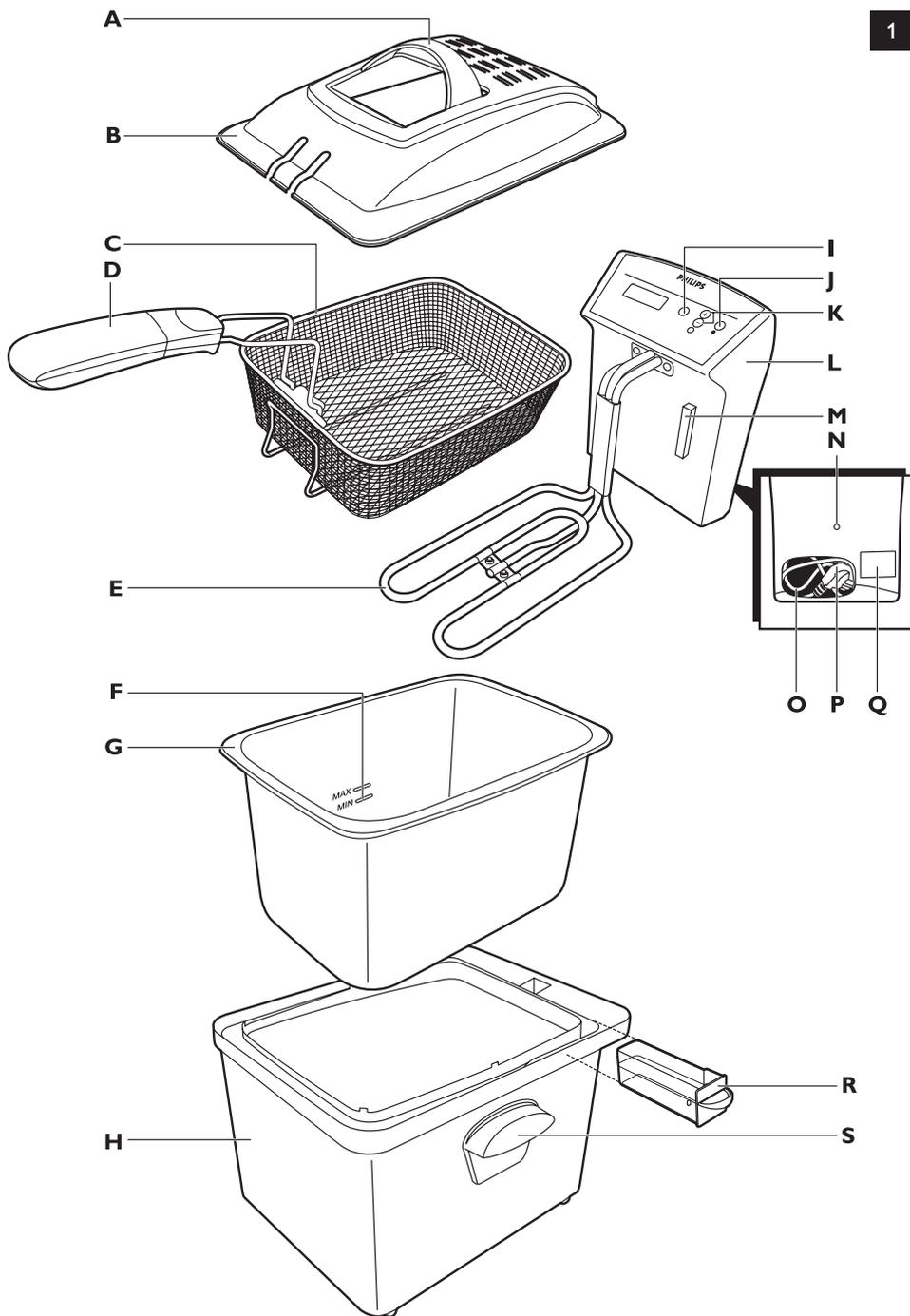
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6161



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	21
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	42
ҚАЗАҚША	49
LIETUVIŠKAI	57
LATVIEŠU	64
POLSKI	71
ROMÂNĂ	79
РУССКИЙ	87
SLOVENSKY	95
SLOVENŠČINA	102
SRPSKI	109
УКРАЇНСЬКА	116

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Ручка крышки
- B** Крышка
- C** Корзина для жарки
- D** Складная ручка корзины для жарки
- E** Нагревательный элемент
- F** Индикаторы минимального и максимального уровня масла/жира MIN и MAX
- G** Съёмная внутренняя емкость
- H** Корпус
- I** Кнопка нагрева
- J** Кнопка включения/выключения
- K** Цифровой таймер
- L** Съёмная панель управления
- M** Предохранитель
- N** Кнопка сброса
- O** Отделение для хранения сетевого шнура
- P** Сетевой шнур
- Q** Заводская бирка
- R** Поддон для воды
- S** Ручки для переноски

Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать панель управления с прикрепленным нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при снятии крышки.

- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или дистанционным системам управления.

Внимание!

- Для проверки или ремонта устройства следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт устройства самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Смотровое стекло во время жарения нагревается: не прикасайтесь к нему.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удалите подгоревшие остатки продуктов! Не обжаривайте содержащие крахмал продукты, особенно картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).
- Не допускайте контакта воды и/или льда с маслом или жиром, поскольку это может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира. Чтобы не допустить этого, удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием и тщательно обсушите их. Не переполняйте корзину. После очистки тщательно высушите все части прибора перед добавлением масла или жира во фритюрницу.
- В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колочки (или аналогичные продукты). Это может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира.
- Для предотвращения перегрева или переполнения фритюрницы следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между отметками MIN и MAX на стенках внутренней ёмкости.
- Не включайте прибор до заполнения его маслом или жиром, так как это может привести к поломке прибора.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Подготовка прибора к работе

1 Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте её (см. главу “Очистка”).

2 Вставьте панель управления в корпус (должен прозвучать щелчок). (Рис. 2)

При неправильной установке панели управления сработает предохранительный выключатель и эксплуатация прибора будет невозможна.

3 Снимите крышку (Рис. 3).

4 Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 4).

5 Залейте во фритюрницу масло, жидкий жир для жарки или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку.

Не включайте фритюрницу, пока она не заполнена маслом или жиром.

Масло и жир

Запрещается смешивать различные виды масла или жира или доливать свежее масло или жир в уже использованные масло или жир.

- Рекомендуется использовать специальные сорта масла или жидкий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты), такие как, соевое, арахисовое, кукурузное или подсолнечное масло.
- Пользуйтесь только такими видами масла и жира, которые пригодны для обжаривания во фритюре и содержат пеногаситель. Информацию об этом вы найдете на упаковке или этикетке масла или жира.
- Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их важно регулярно менять (после 10-12 жарок).
- Необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или густеют.

Топленый жир

Можно также использовать топленый жир. В этом случае требуется соблюдать дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира, перегрева или выхода из строя нагревательного элемента.

- 1** При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, разомните жир вилкой (Рис. 5).

Делайте это с осторожностью, чтобы не повредить вилкой внутреннюю ёмкость.

Использование прибора

Обжаривание

- 1** Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 6).
- 2** Выдвиньте ручку корзины (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
Во время нагревания масла или жира корзину можно не вынимать из фритюрницы.
- 3** Снимите крышку (Рис. 3).
- 4** Для включения фритюрницы нажмите кнопку включения/выключения на 2-3 секунды (Рис. 8).
 - ▶ Дисплей включится, и прозвучит звуковой сигнал.
- 5** Для установки необходимой температуры нажмите кнопку нагрева один или несколько раз. (Рис. 9)
Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
 - ▶ Во время нагрева фритюрницы символ термометра на дисплее непрерывно меняет цвет.
- 6** По достижении заданной температуры масла (это занимает 10 - 15 минут) раздастся звуковой сигнал, а символ термометра на экране почернеет.

7 Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

Не следует обжаривать большие количества продуктов за один раз. См. специальную таблицу в конце руководства (рекомендуемое количество обозначено значком ☹).

Примечание. Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Примечание. Удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием.

8 Аккуратно опустите корзину на опору внутри ёмкости. Теперь корзину можно погрузить в масло или жир (Рис. 10).

9 Установите крышку на фритюрницу.

10 Снимите корзину с опоры и погрузите её в масло.

Во время жарки символ термометра на дисплее может снова начать менять цвет. Это свидетельствует о включении и отключении нагревательного элемента для поддержки заданной температуры.

11 Установите на таймере необходимое время жарки, затем нажмите и отпустите кнопку включения/выключения для запуска таймера (см. раздел “Таймер”).

Придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в таблице, помещенной в конце данного руководства.

Примечание. Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

Таймер

На приборе установлен цифровой таймер.

Таймер только сигнализирует об истечении времени приготовления, но НЕ выключает прибор.

1 Нажмите и отпустите кнопку “+” или “-” на панели управления. На таймере будет автоматически установлено время жарки в 10 минут. После этого с помощью кнопок “+” или “-” можно установить необходимое время жарки в минутах. (Рис. 11)

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

• Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.

2 Для включения таймера нажмите кнопку включения/выключения (Рис. 8).

• На таймере начнется обратный отсчет.

• Во время обратного отсчета на дисплее мигает значение оставшегося времени в минутах и секундах.

3 При необходимости изменить настройку времени после включения таймера нажмите и быстро отпустите кнопку включения/выключения для установки паузы таймера. Для установки правильного времени жарки воспользуйтесь кнопками “+” или “-”. Затем снова нажмите и быстро отпустите кнопку включения/выключения для возобновления работы таймера.

4 По истечении установленного времени 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите и отпустите любую кнопку.

После обжаривания

Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

- 1** Снимите крышку.
- 2** Аккуратно выньте корзину из фритюрницы (Рис. 12).
Встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира, либо установите корзину в положение стекания масла или жира, установив ее в захват, расположенный на внутренней емкости.
- 3** Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.
- 4** При необходимости обжаривания дополнительной порции подождите, пока символ термометра на дисплее снова станет черным.
- 5** При необходимости прервать обжаривание нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения в течение 2-3 секунд (Рис. 8).
- 6** Установите корзину в фритюрницу.
- 7** Закройте крышку.
- 8** После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Примечание. При редком использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир. Желательно хранить масло или жир в плотно закрытом контейнере, в холодильнике или в прохладном месте.

Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Для получения информации о количествах и настройках для обжаривания см. таблицу в конце данного руководства.
- Тщательно стряхните как можно больше льда и воды и как следует обсушите продукты, предназначенные для обжаривания.
- Не обжаривайте большие количества продуктов за один раз. Количество обрабатываемых продуктов не должно превышать значения, указанные в таблице (☞ — рекомендованное количество).

Устранение нежелательных запахов

Некоторые виды продуктов, в особенности рыба, могут придавать маслу или жиру неприятный запах. Для его устранения:

- 1** Нагрейте масло или жир до температуры 160°C.
- 2** Положите в масло два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки.
- 3** Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.
Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

Картофель-фри домашнего приготовления

Самый вкусный и самый хрустящий картофель-фри готовится следующим образом:

- 1** Возьмите твердый картофель и нарежьте его соломкой. Промойте нарезанный картофель холодной водой.
Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.

- 2** Для приготовления картофеля-фри обжаривание производится дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 3-4 минут при температуре 170°C.

Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.

- 3** Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её.

Очистка

Перед очисткой или перемещением фритюрницы дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.

Запрещается погружать панель управления с нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды. При необходимости очистите эти детали влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1** Снимите крышку. (Рис. 3)
- 2** Выньте корзину из фритюрницы.
- 3** Снимите с фритюрницы панель управления вместе с нагревательным элементом и поместите её для хранения в безопасное и сухое место. (Рис. 13)
- 4** Извлеките из фритюрницы поддон для воды и слейте воду.
- 5** Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 14).
- 6** Вымойте корпус фритюрницы, внутреннюю ёмкость, крышку, поддон для воды и корзину в посудомоечной машине или в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства. Сполосните чистой водой и тщательно просушите.

Убедитесь, что все части прибора сухие перед тем, как наполнить фритюрницу маслом или жиром.

Хранение

Перед установкой фритюрницы на хранение дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.

- 1** Снова установите все части в корпус фритюрницы в следующем порядке: внутренняя ёмкость; панель управления с нагревательным элементом; поддон для воды; корзина; крышка.
- 2** Поместите шнур в отделение для хранения шнура. (Рис. 15)
- 3** Возьмите фритюрницу за ручки, приподнимите её и установите в место хранения (Рис. 16).

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне).

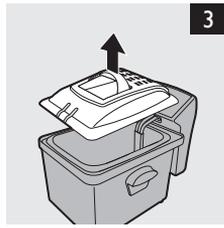
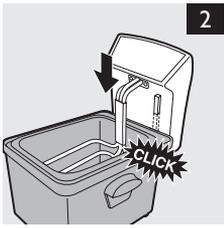
Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Установлена недостаточно высокая температура, и/или продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
	Масло или жир недостаточно нагреваются.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления.
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставались свежими, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
Пар выходит не только через фильтр.	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Возможно, крышка была неправильно установлена на прибор.	Правильно установите крышку на прибор.
	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .

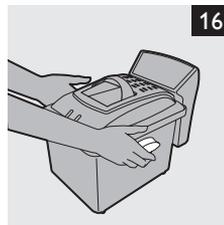
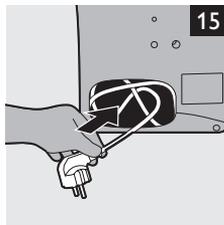
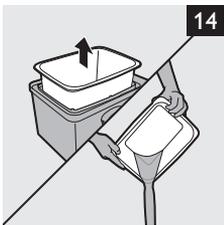
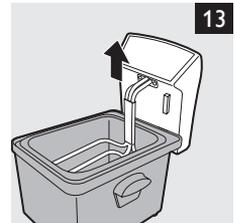
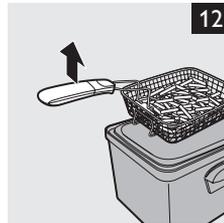
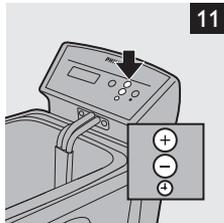
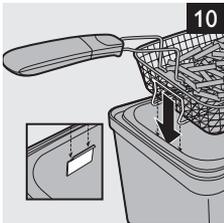
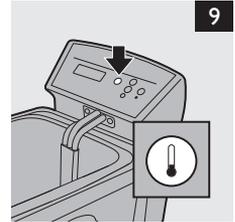
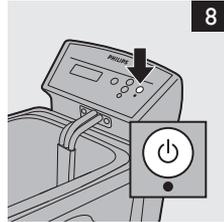
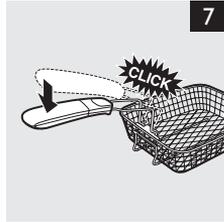
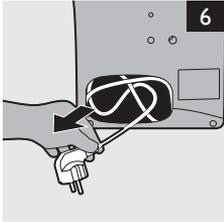
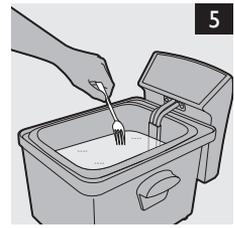
Проблема	Причина	Способы решения
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает отметки уровня MAX.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с данным руководством пользователя.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
Фритюрница не работает.	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Используйте масло или жир пригодного типа для обжаривания пищи во фритюре. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве пользователя.
Фритюрница не работает.	Фритюрница не включена.	Чтобы включить фритюрницу, установите переключатель включения/выключения в положение "I".
	Панель управления собрана неправильно.	Убедитесь что панель управления была установлена правильно. При правильной установке панели управления должен прозвучать щелчок.
Фритюрница не работает.	Сработал предохранитель, и устройство отключилось.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель регулятора нагрева, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления. Теперь прибор снова готов к работе.
		Если нажатие кнопки сброса не помогло, обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

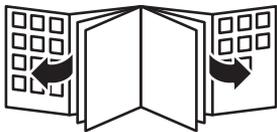
		 °C		
	10 - 13	150° C	2-3 min.	
 I x	 800 - 1300 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 800 - 1300 g	170° C	3-4 min.	
	 650 - 1150 g	170° C		3-6/7-8 min.
	800 g	170° C	3-4 min.	4-6 min.
	10 - 13	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	6	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	3 - 4	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	6 - 7	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8 - 40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	15 - 18	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	4 - 5	190° C	5-6 min.	
	3 - 5	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



4

MIN	3,1 l	2700 g
MAX	3,7 l	3240 g







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.6534.5