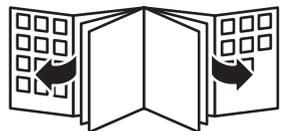


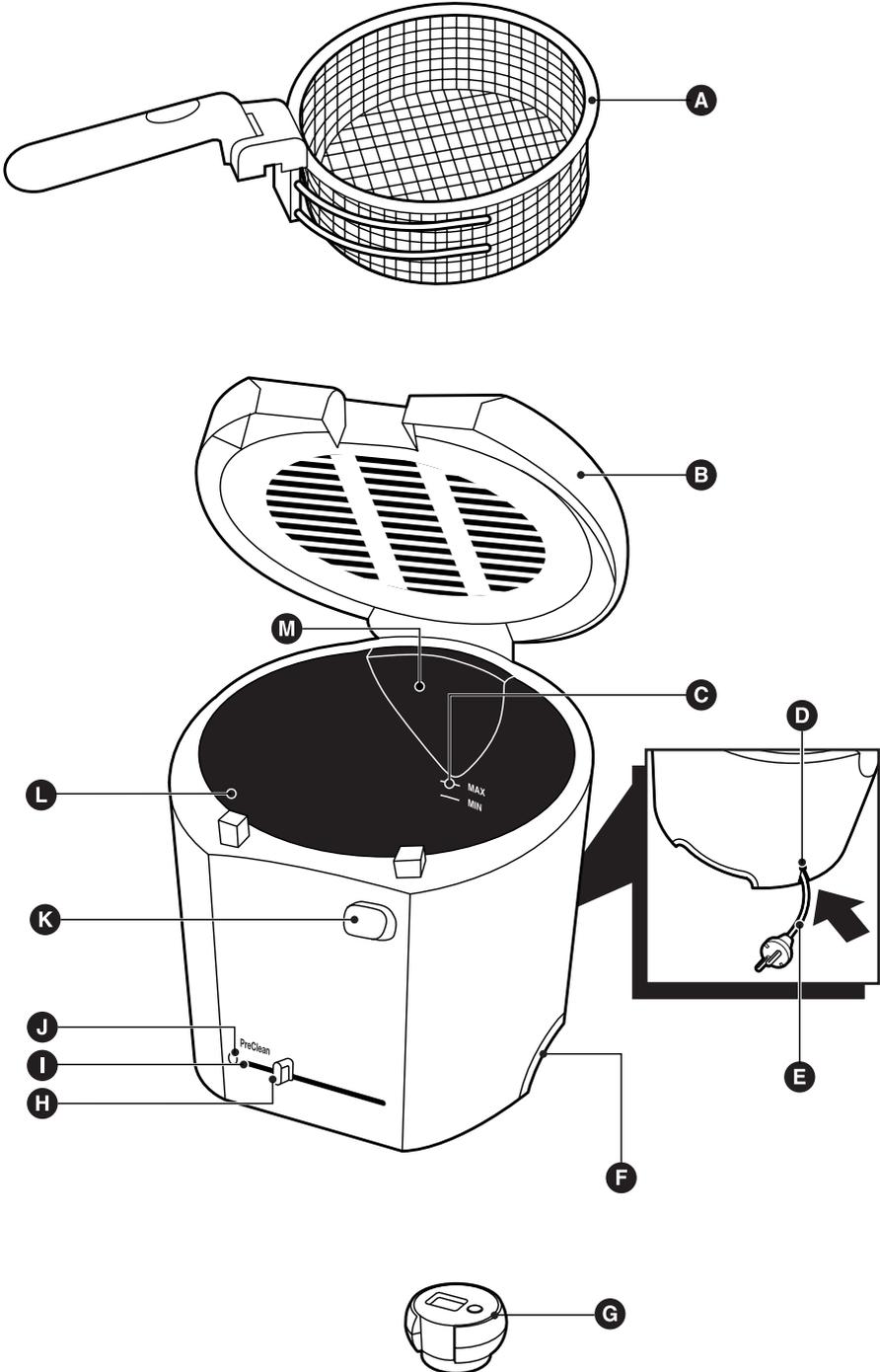
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6104, HD6103



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	20
EESTI	27
HRVATSKI	34
MAGYAR	41
ҚАЗАҚША	48
LIETUVIŠKAI	55
LATVIEŠU	62
POLSKI	69
ROMÂNĂ	76
РУССКИЙ	83
SLOVENSKY	92
SLOVENŠČINA	98
SRPSKI	104
УКРАЇНСЬКА	111

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Корзина для жарки
- B** Крышка
- C** Индикаторы минимального и максимального уровня MIN и MAX
- D** Отделение для хранения сетевого шнура
- E** Сетевой шнур
- F** Встроенные ручки
- G** Съёмный цифровой таймер (только для HD6104)
- H** Регулятор нагрева
- I** Режим предварительной очистки PreClean
- J** Индикатор нагрева
- K** Кнопка открывания крышки
- L** Внутренняя ёмкость
- M** Слив

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, 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 интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны 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 открывании фритюрницы.

Внимание

- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.

- Поставьте прибор на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- 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 принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удаляйте 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 колобки (или аналогичные продукты). Этот 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 использованию

- 1** Перед первым использованием промойте прибор (см. раздел Очистка).

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

- 2** Откройте крышку (Рис. 2).

- 3** Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 3).

- 4** Залейте во фритюрницу масло, жидкий жир для жарки или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку (Рис. 4).

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

Масло и жир

Запрещается смешивать различные виды масла или жира или доливать свежие 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.
- Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует 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

- 1** Извлеките весь шнур целиком из отсека для хранения шнура. (Рис. 6)
- 2** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
 - ▶ Загорится индикатор нагрева (Рис. 7).
- 3** Установите терморегулятор в нужное положение. Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
- 4** Дождитесь выключения индикатора нагрева (это займет от 10 до 15 минут).
- 5** Выдвиньте ручку корзины (Рис. 8).
- 6** Откройте крышку (Рис. 2).
- 7** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания (Рис. 9).

Не обжаривайте большие количества продуктов за один раз. Количество обрабатываемых продуктов не должно превышать значения, указанные в таблице (☞ — рекомендованное количество).

Примечание. Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Примечание. Удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием.

- 8** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. (Рис. 10)

Убедитесь что корзина установлена правильно.

- 9** Закройте крышку.

- 10** Нажмите кнопку на ручке корзины и приподнимите ручку по направлению от фритюрницы. (Рис. 11)

Во время жарения индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

Таймер (только для HD6104)

Примечание. Таймер можно использовать и для других целей, например, в качестве обычного кухонного таймера.

Установка таймера

- 1 Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 12)
- 2 Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- 3 При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.
- 4 По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

Примечание. Для сброса установленных значений таймера нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2 секунд (во время мигания таймера), до появления значения 00.

После обжаривания

- 1 Выдвиньте ручку корзины (Рис. 8).
 - 2 Откройте крышку, нажав кнопку открывания (Рис. 2).
- Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.
- 3 Выньте корзину из фритюрницы и стряхните остатки масла или жира.
 - 4 Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.
 - 5 Установите регулятор нагрева в положение OFF (выкл).
 - 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

- Время приготовления и температура обжаривания указаны в таблице 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 5-8 минут при температуре 175°C.

Перед вторым обжариванием картофель следует охладить.

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

Запрещается погружать корпус или таймер фритюрницы в воду.

- 1 Откройте крышку (Рис. 2).
- 2 Поднимите крышку и снимите ее (Рис. 13).
- 3 Выньте из фритюрницы корзину.
- 4 Слейте масло или жир (Рис. 14).

Режим предварительной очистки PreClean

Данный прибор оснащен режимом предварительной очистки PreClean, дающим возможность замочить внутреннюю ёмкость в горячей воде и моющем средстве, чтобы облегчить ее очистку.

Перед включением этого режима убедитесь, что масло или жир удалены из внутренней ёмкости.

- 1 Налейте во внутреннюю ёмкость холодную воду на три четверти ее объема и добавьте небольшое количество жидкого моющего средства. (Рис. 15)
- 2 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 3 Установите регулятор нагрева в положение PreClean. (Рис. 7)
 - ▶ Вода нагревается до температуры чуть ниже точки кипения.
- 4 Через 20-30 минут отключите прибор от электросети.
- 5 Слейте воду из внутренней ёмкости и очистите прибор, как описано ниже.

Очистка прибора

- 1 Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой. Таймер можно протереть влажной тканью.
- 2 Вымойте внутреннюю ёмкость, крышку и корзину в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства, сполосните чистой водой и тщательно просушите.

Допускается мытье крышки и корзины в посудомоечной машине.

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

Хранение

- 1** Перед очисткой или перемещением фритюрницы дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.
- 2** Снова полностью соберите фритюрницу и закройте крышку.
- 3** Поместите шнур в отделение для хранения шнура. (Рис. 16)
- 4** Возьмите фритюрницу за ручки, приподнимите её и установите в место хранения (Рис. 17).

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. 18).
- Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы таймера и передачи его для утилизации, батарейки необходимо извлечь (только для HD6104).

Извлечение батарейки таймера (только для HD6104)

- 1** Снимите переднюю панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом (Рис. 19).
- 2** Извлеките аккумулятор.

Гарантия и обслуживание

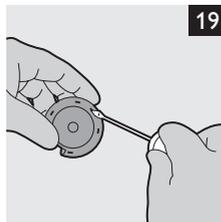
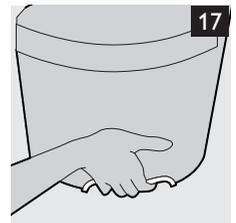
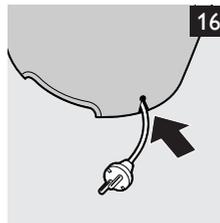
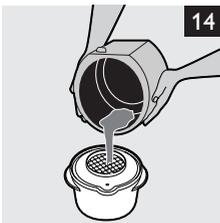
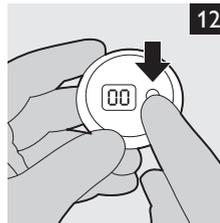
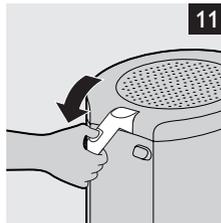
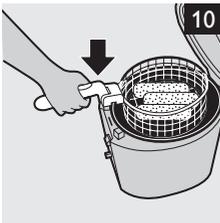
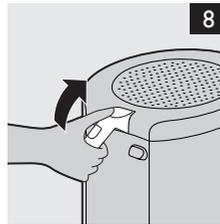
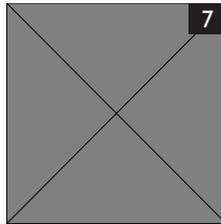
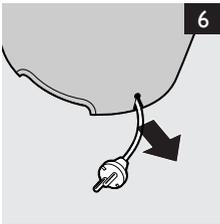
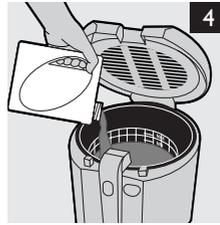
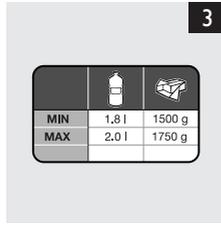
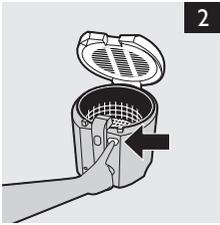
Для получения дополнительной информации или для обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки покупателей в вашей стране.

Проблема	Возможная 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.	Температура и/или продолжительность приготовления указаны на упаковке продуктов или в специальной таблице, приведенной в конце данного руководства. Установите регулятор нагрева в правильное положение.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Фритюрница не работает.	Сработал плавкий предохранитель.	Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
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 оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Крышка закрыта неправильно.	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 .
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.

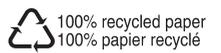
Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость (см. раздел Очистка).



		 °C		 20
	8-10	170° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1000 g	175° C	5-8 min.	
	 450 g	175° C		5-6 min.
	450 g	175° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	3-5	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	175° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12 - 15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	



www.philips.com



4222.001.9939.2