

Cucina

HD6151, HD6150



Introduction

This oil container allows you to easily filter and store oil or fat after frying. We recommend that you filter the oil or fat after each use in order to:

- ensure it stays clean and healthy longer;
- remove food particles that would otherwise burn in the oil;
- reduce unpleasant frying odours.

Important

- ▶ Let the oil or fat cool down completely (at least 4 hours) before pouring it into the oil container.
- ▶ Do not turn the full oil container upside down, not even if the cap is in place on the lid.
- ▶ Do not put the oil container in the microwave oven with the lid attached.
- ▶ Keep the oil container out of the reach of children.
- ▶ Do not exceed the maximum capacity of the oil container (1.5 litres).
- ▶ Clean the oil container, the lid with the filter and the cap before using them for the first time.

Using the oil container

Filtering and storing the oil or fat

Let the oil or fat cool down completely (at least 4 hours) before pouring it into the oil container!

- 1** Remove the cap in the centre of the lid (fig. 1).
- 2** Carefully pour the oil or fat into the oil container through the mesh filter in the lid (fig. 2).
- 3** Remove any residues that have accumulated on the filter before storing the container.
- 4** Put the cap on the lid of the oil container.
- 5** Store the container with the oil or fat in a cool and dry place (fig. 3).

Using the oil or fat again

- 1** Remove the lid of the oil container.
- 2** If you are using oil or liquid frying fat, carefully pour the oil or liquid fat into the inner bowl of the fryer.
- 3** If you are using solid frying fat, put the oil container without the lid in the microwave oven to let the fat melt slowly. Then carefully pour the melted fat into the inner bowl of the fryer.

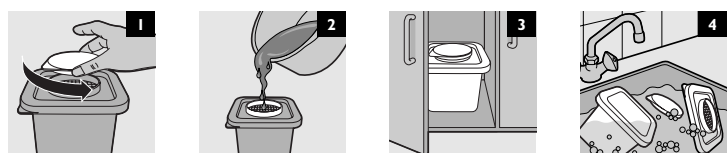
Do not melt solid frying fat in the inner bowl of the fryer!

Cleaning

- 1** Clean the oil container, the lid with the filter and the cap in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid (fig. 4).
- 2** Dry all parts thoroughly after cleaning them.

Guarantee & service

If you want to buy another oil container, 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.



Wstęp

Niniejszy pojemnik służy do łatwego filtrowania i przechowywania oleju lub stałego tłuszczu po smażeniu. Radzimy filtrować olej lub tłuszcz po każdym jego użyciu, aby:

- dłużej zachować jego czystość i wartości odżywcze;
- usunąć cząstki żywności, które mogłyby ulec spaleniowi podczas kolejnego smażenia;
- ograniczyć nieprzyjemne, towarzyszące smażeniu zapachy.

Ważne

- ▶ Olej lub tłuszcz, zanim zostaną przelane do pojemnika, muszą się całkowicie schłodzić (w ciągu co najmniej 4 godzin).
- ▶ Pojemnika napełnionego olejem nie odwracaj do góry dnem, nawet jeśli na pokrywę założony jest kapturek.
- ▶ Nie wstawiaj do kuchenki mikrofalowej pojemnika na olej z założoną pokrywką.
- ▶ Pojemnik na olej przechowuj w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.
- ▶ Nie wypełniaj pojemnika na olej ponad jego maksymalną pojemność (1,5 l).
- ▶ Pojemnik na olej, pokrywę z filtrem i kapturek należy przed pierwszym użyciem starannie oczyścić.

Korzystanie z pojemnika na olej

Filtrowanie i przechowywanie oleju lub tłuszczu

Zanim olej lub tłuszcz zostaną przelane do pojemnika, muszą się całkowicie schłodzić (w ciągu co najmniej 4 godzin).

- 1 Zdejmij kapturek z centralnej części pokrywy (rys. 1).
- 2 Przez filtr siatkowy pojemnika na olej ostrożnie przelej do niego olej lub inny tłuszcz (rys. 2).
- 3 Przed odstawieniem pojemnika oczyść filtr z wszelkich zebranych na nim pozostałości.
- 4 Na pokrywę pojemnika na olej załóż kapturek.
- 5 Przechowuj pojemnik z olejem lub tłuszczem w suchym i chłodnym miejscu (rys. 3).

Ponowne użycie oleju lub tłuszczu

- 1 Zdejmij z pojemnika pokrywę.
- 2 Jeśli używasz oleju lub tłuszczu płynnego, ostrożnie wlej go do wewnętrznej miski frytownicy.
- 3 Jeśli używasz do smażenia tłuszczu stałego, wstaw do kuchenki mikrofalowej pojemnik na olej bez pokrywy, aby tłuszcz roztopił się powoli. Następnie ostrożnie wlej roztopiony tłuszcz do wewnętrznej miski frytownicy.

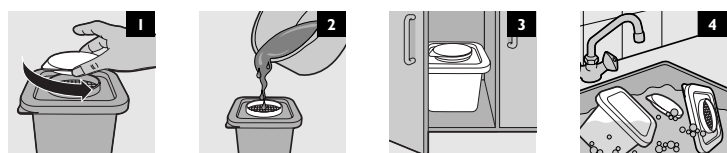
Nie roztopiaj stałego tłuszczu do smażenia w wewnętrznej misce frytownicy!

Mycie

- 1 Umyj pojemnik na tłuszcz, pokrywę z filtrem i kapturek w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (rys. 4).
- 2 Wszystkie części musisz po umyciu dokładnie osuszyć.

Gwarancja i serwis

Jeśli chcesz nabyć nowy pojemnik na tłuszcz, skorzystać z serwisu lub potrzebujesz informacji, bądź jeśli masz jakiś problem, odwiedź naszą stronę w Internecie: www.philips.pl lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).



Introducere

Acest recipient de ulei vă permite să filtrați ușor și să depozitați uleiul sau untura după prăjire. Vă recomandăm să filtrați uleiul sau untura după folosire pentru:

- a vă asigura că își păstrează calitățile mai mult timp;
- a îndepărta resturile de alimente astfel încât să nu se carbonizeze în ulei;
- a reduce mirosurile neplăcute de prăjire.

Important

- ▶ Lăsați uleiul sau untura să se răcească complet (cel puțin 4 ore) înainte de turnarea acestuia în recipientul de ulei.
- ▶ Nu întoarceți invers recipientul de ulei, nici dacă bușonul e fixat pe capac.
- ▶ Nu introduceți recipientul de ulei în cuptorul cu microunde cu capacul montat.
- ▶ Nu lăsați recipientul de ulei la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu depășiți capacitatea maximă a recipientului de ulei (1,5 l).
- ▶ Curățați recipientul de ulei, capacul cu filtrul și bușonul înainte de prima utilizare.

Utilizarea recipientului de ulei

Filtrarea și păstrarea uleiului sau a unturii

Lăsați uleiul sau untura să se răcească complet (cel puțin 4 ore) înainte de turnarea acestuia în recipientul de ulei.

- 1** Scoateți bușonul din centrul capacului (fig. 1).
- 2** Turnați cu grijă uleiul sau untura prin sita din capac (fig. 2).
- 3** Aruncați resturile acumulate în filtru înainte de depozitarea recipientului.
- 4** Puneți bușonul pe capacul recipientului de ulei.
- 5** Depozitați recipientul cu uleiul sau untura într-un loc răcoros (fig. 3).

Reutilizarea uleiului sau unturii

- 1** Scoateți capacul recipientului de lei.
- 2** Dacă folosiți ulei sau untură lichidă pentru prăjit, turnați cu grijă uleiul sau untura în cuva friteuzei.
- 3** Dacă folosiți untură solidă, puneți recipientul de ulei fără capac în cuptorul cu microunde pentru a topi treptat untura. Apoi turnați-o cu grijă în cuva friteuzei.

Nu topiți untura solidă direct în cuva friteuzei!

Curățare

- 1** Curățați recipientul de ulei, capacul cu filtrul și bușonul în mașina spălat vase sau în apă caldă cu detergent (fig. 4).
- 2** Uscați bine toate componentele după curățare.

Garanție și service

Dacă doriți să cumpărați un alt recipient de ulei, pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparare Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

