

PHILIPS

HD 4209/10



PHILIPS

English**Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

Français**Page 11**

- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.

Nederlands**Pagina 18**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 open.

Español**Página 25**

- Desplegar las página 3 al leer las instrucciones de manejo.

Português**Página 33**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3.

For U.K. only:**Fitting a different plug**

This appliance is fitted with a BS 1363 13 Amp. plug.

Should you need to replace the plug, connect the wires as follows:

Green/yellow wire to the **Earth** terminal ($\perp$) of the new plug.

Brown wire to the **Live (L)** terminal of the new plug.

Blue wire to the **Neutral (N)** terminal of the new plug.

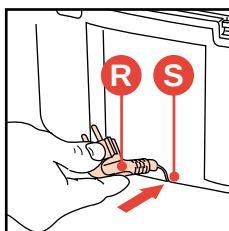
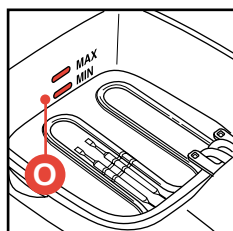
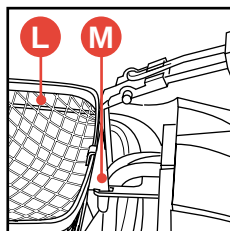
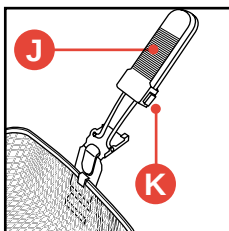
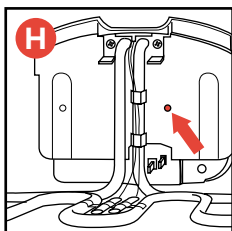
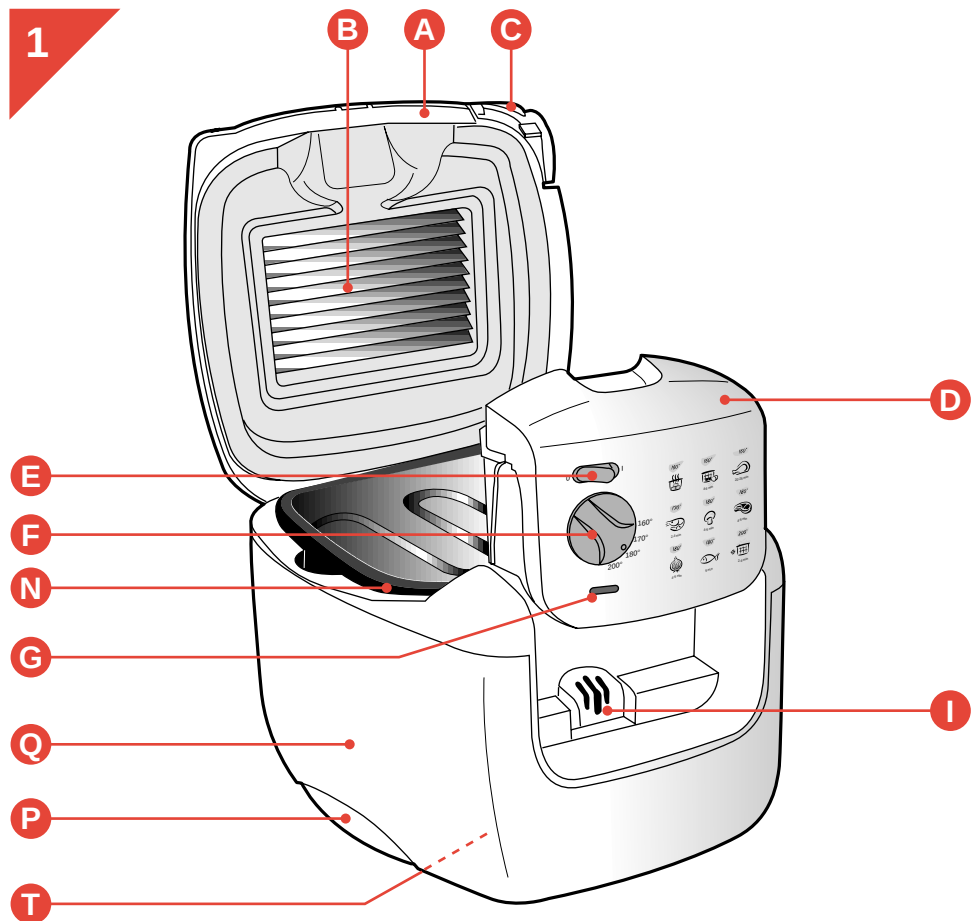
Always fit the same value of fuse as that originally supplied with your appliance.

Only use BS 1362 approved fuses.

As a guide only: Appliances under 700 W can have a 3 Amp. fuse (red) and all others should have a 13 Amp. fuse (brown).

When disposing of an old plug (particularly the moulded type which has been cut from the mains cord) always remove the fuse as the plug could be dangerous if ever inserted in a live socket.

1



Important

- Read these instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Before plugging the fryer in, check if the voltage indicated on the type plate is the same as the mains voltage in your home.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Never immerse the control unit with heating element in water.
- Clean the various parts thoroughly before using the fryer for the first time. Ensure that they are thoroughly dry before filling the frying pan with oil or melted fat.
- In general, we advise you to use liquid frying fat or frying oil in this appliance. Solid frying fat can also be used. However, when using solid frying fat extra precautions must be taken to prevent spattering fat when melting. (See section "Deep fat frying".)
- Do not switch on until you have filled the frying pan with oil or (liquid/melted) fat.
- When using new fat (lumps or blocks), melt the fat in a separate pan and then pour it into the fryer before switching on.
- Only use oils and fats which are recommended for deep fat frying. This information can be found on the packing of these oils/fats.
- Always fill with oil or fat to the level between the two measure indications. Before you start frying, always check if there is sufficient oil/fat in the fryer.
- Do not exceed the maximum quantities indicated in the table. Never fill the basket higher to $\frac{3}{4}$ full.
If the basket is overfilled, hot fat/oil may flow over the frying pan ridge.
- During the process of frying hot steam comes from the appliance. Keep your hands and face away from this steam.
- Keep the deep fat fryer out of the reach of children at all times especially when in use.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or sink.
- After use set the temperature knob to the lowest position (rotate anti-clockwise until it stops). Remove the plug from the mains socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled sufficiently.
- To avoid damage take care not to drop the enamelled frying pan, to bump it against hard objects, or to scratch it with hard (metal) items.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these instructions for future reference.

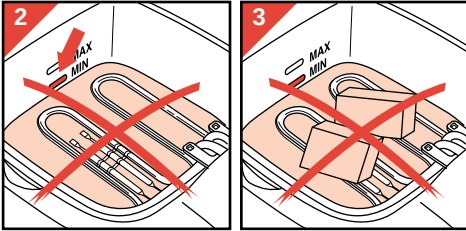
General description (fig. 1)

- A** Lid (removable)
- B** Anti-fat filter
- C** Lid release pad
- D** Control unit
- E** On / Off switch
- F** Temperature control
- G** Pilot light
- H** Reset hole (restart)
- I** Electrical safety connectors
- J** Handgrip (removable / foldable) of frying basket.
- K** Handgrip release knobs

- L** Frying basket
- M** Rest for frying basket (drain position)
- N** Frying pan
- O** Level indications (oil/fat)
- P** Transport handles
- Q** Housing (Cool wall)
- R** Mains cord
- S** Cord storage compartment
- T** Type plate

Extra safety

- The electrical safety connectors ensure that the heating element can only be switched on if the control panel is correctly positioned (fig. 1a).
- A safety thermostat switches the appliance off in case of overheating.

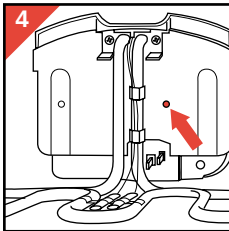


This may happen:

- if there is no (or too little) oil, melted fat, or previously used (and resolidified) fat in the fryer (fig. 2);
 - if attempting to melt blocks or lumps of new fat in the fryer (fig. 3).
- The heat cannot be released quickly enough in these cases.

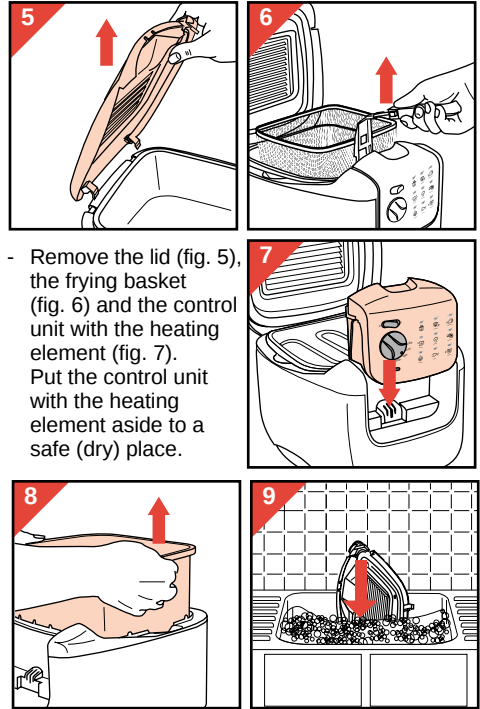
If the safety thermostat has switched the appliance off:

- Allow the appliance to cool down.
- Using e.g. a small screwdriver or a toothpick, carefully press the restart button concealed in the "reset hole" (fig. 4) to make the appliance ready for use again.



Prior to first use: clean thoroughly

- Ensure that the mains plug is not in the wall socket.
- Never immerse the control unit with heating element and mains cord in water. Never rinse these items.

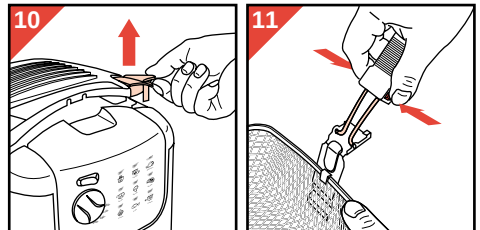


- Remove the lid (fig. 5), the frying basket (fig. 6) and the control unit with the heating element (fig. 7). Put the control unit with the heating element aside to a safe (dry) place.

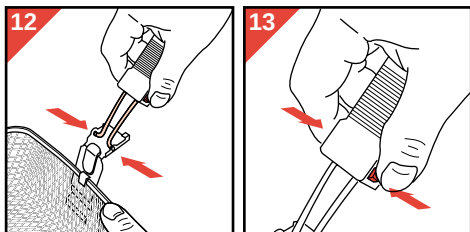
- The frying pan can be removed (fig. 8) for quick and easy cleaning.
- Wash the frying basket, the lid and the hand grip in hot soapy water (fig. 9). Rinse with clean water and dry.

Deep fat frying

- Place the appliance on an horizontal, flat and stable surface.

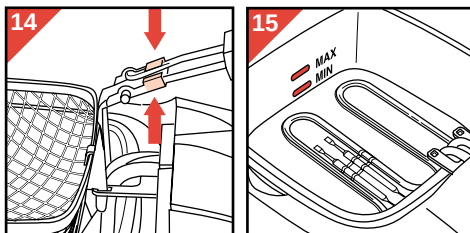


- Using the release pad, open the lid (fig. 10).
- Press the handle knobs to fix the handgrip to the frying basket (fig. 11).



Ensure that both rods of the hand grip fit securely in the corresponding holes of the frying basket (fig. 12).

- Press the handle knobs to put the hand grip into operational position (fig. 13).

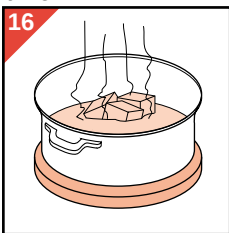


Ensure that both rods of the hand grip fit securely in the corresponding profiles of the frying basket (fig. 14).

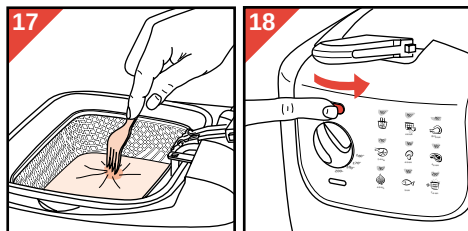
- Fill the frying pan with oil, liquid fat or melted solid type fat to the highest indication line (fig. 15):
2 litres for type HD 4209;
3 litres for type HD 4210.
- Never mix two different types of oil and/or fat.

When using new solid frying fat:

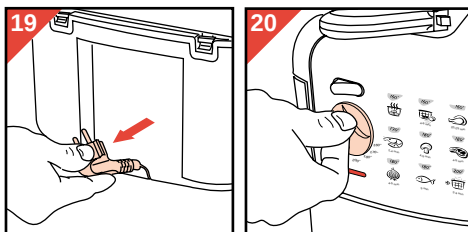
- Melt the piece(s) of new solid frying fat in a separate pan on a low fire (fig. 16):
2½ kg for type HD 4209;
4 kg for type HD 4210.
Please note: Always keep your eye on this pan. Keep children away from it.
- Put out the fire below the pan as soon as the fat has melted.
- Place the fryer in the sink basin.
- Very carefully pour the melted fat into the fryer.
- Carefully move the filled fryer to the place where you want to use it. Then plug in and switch on.



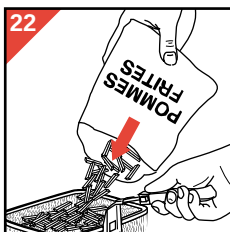
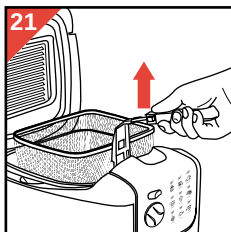
When melting used solid frying fat which has curdled in the fryer:



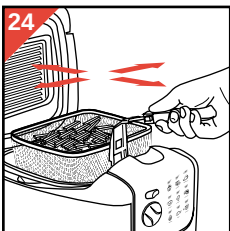
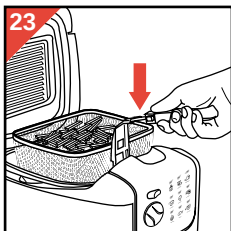
- Carefully make some holes in the fat (fig. 17). Avoid damaging the heating element when doing so!
- Put the lid on the fryer.
- Switch the fryer on, selecting position 160 °C (fig. 18).
Leave the lid on the fryer while the fat is melting to prevent spattering.
- You can switch to a higher temperature as soon as all the fat has melted.
- Only use the described melting procedure! Otherwise there is a risk of warm melted fat suddenly spouting from below through the still solid top layer of fat.
- Store the fryer containing solidified fat at room temperature. If the fat is very cold there is a greater risk of spattering.



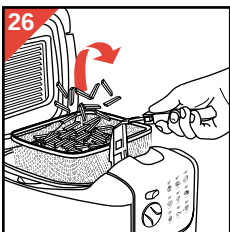
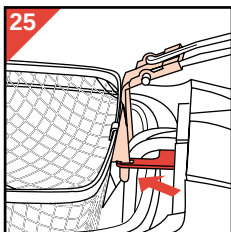
- Pull out the mains cord completely (fig. 19).
- Ensure that the mains cord will not touch hot surfaces and that it does not hang over the worktop edge.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the temperature knob to the position which is most appropriate for the kind of food to be fried (fig. 20). Refer to the table.
- After the pilot lamp has extinguished for the second time (after 10-15 minutes) the oil/fat is at the correct temperature.



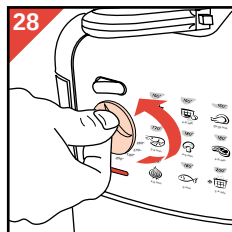
- Open the lid and carefully lift the frying basket out of the pan (fig. 21).
- Put the food into the basket (fig. 22).



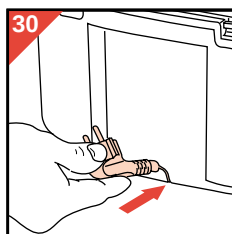
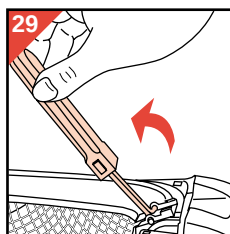
- Lower the frying basket into the pan (fig. 23). Ensure that the basket is fixed in the **low** position (i.e. "frying position").
- For better overall browning, it is advised to open the lid and to lift and shake the basket a couple of times during frying (fig. 24).



- After frying, hook the frying basket in the **high** position (i.e. "drain position") (fig. 25). Allow the fried food to drain for a while. If required you can shake the basket over the fryer to remove excess fat/oil (fig. 26).



- Remove the basket from the fryer and put the fried food in a colander with fat absorbing paper (e.g. tissue paper/kitchen roll) (fig. 27).
- After use, set the temperature knob to the lowest position (turn fully anti-clockwise) (fig. 28) and remove the mains plug from the wall socket.
- Clean the fryer after the oil or fat has cooled down sufficiently.



- You can press the two knobs and tilt the hand grip backwards to store it inside the frying basket (fig. 29).
- You can push the mains cord into the appliance (fig. 30).
- Store the fryer with the lid on top. This will keep dust etc. from the pan.

"Cool Zone"

Loose food particles do not turn charred in this fryer, so that the oil/fat will remain longer in good condition. The loose particles will gather in the "cool zone" below the heating element.

After the appliance has cooled down, you can remove the control unit with heating element and mains cord, lift the frying pan out of the appliance and pour the oil/fat through a fine sieve.

Type HD 4209 (2 litres version)

Temperature	Type of food	Max quantity per preparation unfrozen	frozen	Frying time *) (minutes)
160 °C (320 °F)	Chicken (fillet, drumsticks)	300 g	200 g	20-25
180 °C (356 °F)	Cheese croquettes Shrimp fritters Apple fritters Cheese fritters Fish fingers/fillet Meat balls Mussels	5 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 6 pcs. 13 pcs. 12 pcs.	3 pcs. 5 pcs.	5 2-4 4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C (374 °F)	Ball fritters Doughnuts **) French fries Cordon bleu Fish croquettes Meat croquettes Potato croquettes Sliced potato Wiener Schnitzel	4 pcs. 3 pcs. 300 g 2 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 300 g 2 pcs.	2 pcs. 200 g 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 4 4 4 4 2½-3

Type HD 4210 (3 litres version)

Temperature	Type of food	Max quantity per preparation unfrozen	frozen	Frying time *) (minutes)
160 °C (320 °F)	Chicken (fillet, drumsticks)	350 g	250 g	20-25
180 °C (356 °F)	Cheese croquettes Shrimp fritters Apple fritters Cheese fritters Fish fingers/fillet Meat balls Mussels	5 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 5 pcs. 8 pcs. 17 pcs. 15 pcs.	4 pcs. 7 pcs.	5 2-4 4-5 4 3-5 4-5 2½-3
190 °C (374 °F)	Ball fritters Doughnuts **) French fries Cordon bleu Fish croquettes Meat croquettes Potato croquettes Sliced potato Wiener Schnitzel	5 pcs. 4 pcs. 450 g 3 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 450 g 3 pcs.	3 pcs. 300 g 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 300 g	2-4 6-8 5 3-4 4-5 4-5 4-5 4-5 2½-3

*) For frozen food the preparation times may be longer than indicated.

**) For new French fries please refer to section "French fries".

Tables

In the tables is indicated what types of food can be prepared in one turn with the fryer and what temperature and preparation times should be chosen.

The table also indicates the maximum quantity per preparation. You may deviate a little from these instructions, depending on the quantities to be prepared and on your personal taste.

If you find different instructions (for the same quantities!) on the packaging of the food, follow these.

Please note which of the two tables applies to your appliance.

French fries

To obtain the nicest and most crispy French fries:

- Use not too new potatoes.
 - Cut the potatoes first to thick slices and then to sticks. Rinse the sticks in a colander under the cold water tap: this will prevent the sticks from adhering to one another while frying. Dry the sticks using e.g. kitchen paper.
 - French fries should be prepared in **two steps**:
 - **firstly at 160 °C (320 °F), for 8-10 minutes.**
 - **secondly at 190 °C (374 °F), for 2-4 minutes.**
- During the second step shake the frying basket at small intervals; then the French fries will get a fine overall browning.

Deep frozen food

Food from your deep freezer or from the freezer compartment of your fridge (-16 to -18 °C or -1 to 3 °F) will cool down the oil/fat vastly when lowered into it, so that too much oil/fat may be absorbed.

- For that reason, do not put too big portions into the fryer.
- Let the fryer regain optimum frying temperature before you prepare a portion of deep frozen food (approx. 15 minutes).

Set the temperature knob to the frying temperature indications on the packaging of the deep frozen food. If these indications are

not given, set the knob to the highest temperature (190 °C or 374 °F).

These instructions are also valid for certain types of food which require careful preparation, such as meat croquettes.

- Deep frozen French fries are pre-fried and can be fried in one step at 190 °C / 374 °F for about 5 minutes. (Model HD 4209: max. 150 g. Model HD 4210: max. 200 g.)
- Deep frozen food often contains too much ice. Shake off as much of the ice as possible in the

sink. Then lower the food into the oil/fat carefully, as deep frozen articles can make the hot fat/oil bubble and splash excessively.

Tips

- Pure vegetable fat or oil containing polyunsaturated acids are often recommended by health specialists.
Please note that these types of fat and oil must be refreshed sooner than other types to maintain their good qualities.
Also, a sticky and tenacious ridge of fat deposits may set in the frying pan above the fat/oil level.
- Regularly replace the oil or fat. Never add fresh oil/fat to used oil/fat.
- In general, the fat/oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as meat and fish).
When the oil/fat is mainly used to deep fat fry potatoes and is filtered after each use, the oil/fat can be used ten to twelve times.
However, do not use it for over six months.
Oil (after cooling down) can be poured into a bottle and curdled fat can be wrapped in an old paper.
Curdled fat inside the pan can be easily removed by heating it (at 160 °C/320 °F) until just melted. (See the instructions in section "Deep fat frying" on melting curdled fat in the fryer.)
- Always replace all fat/oil as soon as it starts seething when heated; when it has got a rancid smell or taste; when its colour has become dark and/or when it has turned syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry, before lowering it into the hot fat/oil.
- Clean the fryer with paper tissue.
Do not forget the inside walls.
- If you do not use the deep fat fryer frequently, you can best keep the oil in well-closed (glass) bottles; preferably in the fridge.
Store fat in a well-closed (glass or stone) pot or bowl.
It is not advised to keep the fat/oil in the fryer for a long time.

If the oil/fat has a taste...

Certain types of food (esp. fish) may lose some fluid while being deep fat fried. This juice might adversely affect the taste of food to be fried later in the same oil/fat. To remove (or rather to prevent) this taste heat the oil/fat to 160 °C / 320 °F. Then fry two thin slices of bread

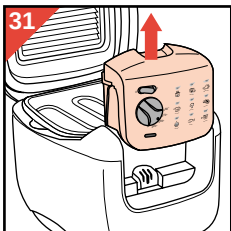
(5-6 mm, or 0.25 "). Wait until all the air bubbles have disappeared and the bread is brown all over. Then take the bread out of the fryer and discard it. Now the oil/fat has a neutral taste again.

Cleaning

- Always remove the mains plug from the wall socket before cleaning.
- Always dry the inside and the outside of the fryer thoroughly after cleaning.

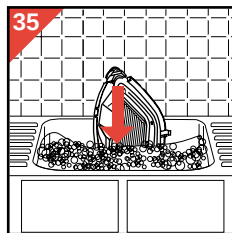
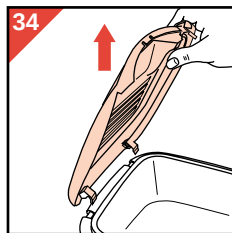
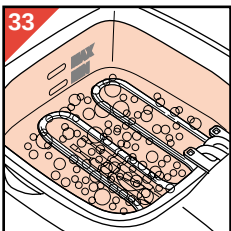
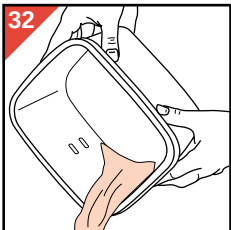
• Outside and control unit:

- Remove the control unit with the heating element for easy cleaning (fig. 31).
- Wipe the housing and the control unit clean with a damp cloth (if so required add some detergent) and/or paper tissue.

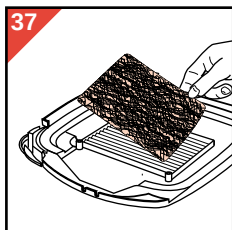
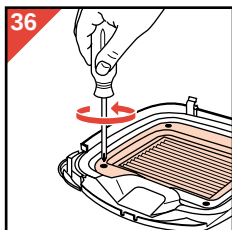


• Frying pan, frying basket, hand grip:

- Pour the oil or liquid fat out of the frying pan (fig. 32).
- Remove fat / oil residue from the inside of the frying pan with a spatula and kitchen paper.
- Pour hot water with a washing-up agent into the fryer. Ensure that the level of this soapy water is a little higher than that of the oil / fat you have used (fig. 33).
- Allow the soapy water to act for 30 to 45 minutes.
- Wash the frying pan with a brush and/or a plastic (nylon) scouring pad.
- Empty the frying pan and rinse it with hot water.
- Wash the frying basket in hot water with a washing-up agent and rinse it well. Do not clean the basket in a dishwasher.



- Open the fryer lid. Put the lid in upright position and pull it out of its hinges (fig. 34).
- Put the entire lid into hot soapy water and let it be there for five to ten minutes (fig. 35).
- Rinse the lid with hot water. Shake the remaining water out of the lid and let it dry.



- For thorough cleaning you can unscrew the four screws which hold the permanent filter (fig. 36). Subsequently you can take the filter out of the lid (fig. 37).

For U.K. only:

Fitting a different plug
please turn to page 2

• Lid and permanent filter:

Your deep fat fryer is equipped with a permanent vapour filter. We advise you to clean this metal filter at regular intervals.

Important

- Lisez ces instructions en vous référant aux illustrations avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de brancher votre appareil assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil correspond bien à celle de votre logement.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale munie d'une mise à la terre.
- Ne plongez jamais le bloc de commande comportant l'élément chauffant dans l'eau.
- Nettoyez les différentes parties à l'aide d'un chiffon humide avant la première utilisation. Assurez-vous qu'elles sont bien sèches avant de remplir la friteuse avec de l'huile ou de la graisse fondue
- Nous vous conseillons, pour cet appareil, d'utiliser de la graisse liquide ou de l'huile pour friture. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse pour friture solide, mais vous devez alors prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures de graisse lorsqu'elle fond (voir le paragraphe "Friture à la graisse").
- Ne branchez la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse (liquide ou fondue).
- Lorsque vous utilisez de la nouvelle graisse (en morceaux ou en bloc), faites fondre la graisse dans une poêle à part, puis versez-la dans la friteuse avant de la mettre en marche.
- Utilisez uniquement des huiles et graisses recommandées pour la friture. Vous trouverez cette information sur les emballages.
- Remplissez la cuve d'huile ou de graisse entre les niveaux de remplissage. Avant de commencer une friture vérifiez toujours qu'il y a suffisamment d'huile dans la friteuse.
- Ne dépassez pas les quantités maximum indiquées dans le tableau. Ne remplissez jamais le panier au-delà des 3/4.
- Si le panier est trop rempli, de l'huile ou de la graisse peut déborder.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude traverse le filtre situé à l'intérieur du couvercle. Tenez votre visage et vos mains éloignés de cette vapeur.
- Lorsque la friteuse est hors de portée des enfants, surtout pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou de l'évier.
- Après utilisation placez le bouton de réglage de la température sur la valeur la plus basse (tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt). Débranchez la friteuse après utilisation et laissez-la refroidir. Ne la déplacez pas tant qu'elle est chaude.
- Pour éviter toute détérioration, ne faites pas tomber la friteuse émaillée, ne la heurtez pas contre des objets durs, ne la rayez pas avec des objets durs (métalliques).
- Si le cordon d'alimentation de votre appareil est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou un centre de service Philips. Cette opération nécessite en effet des pièces et/ou un outillage spéciaux.
- Conservez ce mode d'emploi, il pourra vous être utile plus tard.

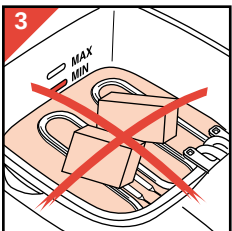
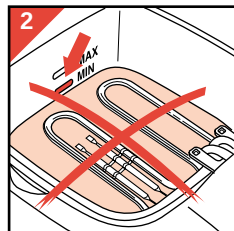
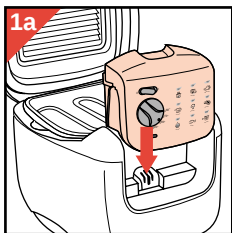
Description générale (fig. 1)

- A** Couvercle (amovible)
- B** Filtre anti-graisse
- C** Commande d'ouverture du couvercle
- D** Bloc de commande
- E** Bouton de marche/arrêt
- F** Commande de la température
- G** Témoin lumineux
- H** Orifice de reset (redémarrage)
- I** Connecteurs électriques de sécurité
- J** Poignée (amovible/pliable) du panier de friture

- K** Boutons de décrochage de la poignée
- L** Panier de friture
- M** Repose panier (position d'égouttage)
- N** Cuve de friture
- O** Indications de niveaux (huile/graisse)
- P** Poignées de transport
- Q** Corps de la friteuse
- R** Cordon d'alimentation
- S** Compartiment de rangement du cordon
- T** Plaque signalétique

Sécurité supplémentaire

- Les connecteurs électriques de sécurité empêchent la mise en marche de l'élément chauffant si le panneau de commande n'est pas correctement positionné (fig. 1a).
- Un thermostat de sécurité arrête l'appareil en cas de surchauffe.

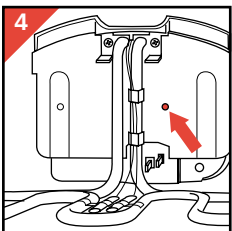


Une surchauffe peut se produire dans les cas suivants :

- S'il n'y a pas ou pas assez d'huile, de graisse fondue ou de la graisse préalablement utilisée (et revenue à l'état solide) dans la friteuse (fig. 2);
 - Si vous essayez de faire fondre des blocs ou des morceaux de graisse nouvelle dans la friteuse (fig. 3).
- Dans tous ces cas, la chaleur ne peut être libérée suffisamment vite.

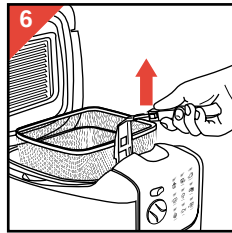
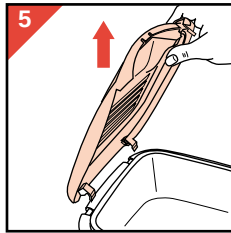
Si le thermostat a éteint l'appareil :

- Laissez refroidir l'appareil.
- A l'aide d'un petit tournevis ou d'un cure-dents, appuyez délicatement sur le bouton de redémarrage caché à l'intérieur du "trou de reset" (fig. 4), pour mettre l'appareil en état de fonctionner à nouveau.

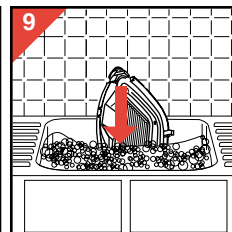
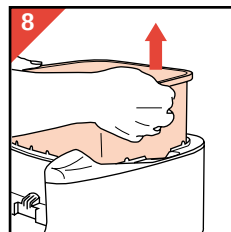
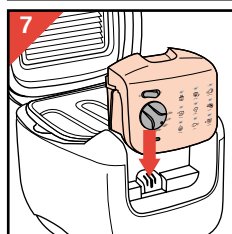


Avant la première utilisation : nettoyez l'appareil soigneusement

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Ne plongez jamais le bloc de commande avec l'élément chauffant et le cordon d'alimentation dans l'eau. Ne rincez jamais ces éléments.

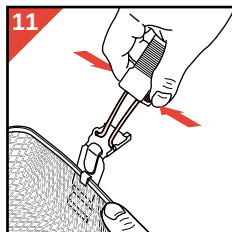
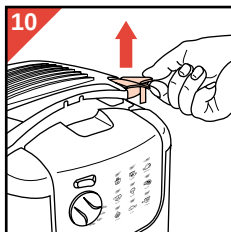


- Retirez le couvercle (fig. 5), le panier de friture (fig. 6) et le bloc de commande comprenant l'élément chauffant (fig. 7). Placez le bloc de commande avec l'élément chauffant de côté dans un endroit sûr (au sec).

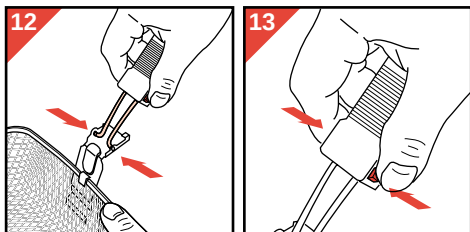


- La cuve de friture peut être retirée (fig. 8) pour permettre un nettoyage plus aisé et plus rapide.
- Lavez le panier de friture, le couvercle et la poignée avec de l'eau savonneuse (fig. 9). Rincez à l'eau claire, puis séchez.

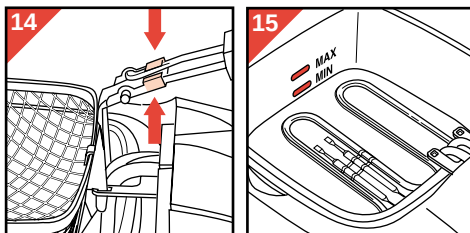
Friteuse



- Placez l'appareil sur un plan horizontal et stable.
- Ouvrez le couvercle en actionnant la commande d'ouverture (fig. 10).
- Appuyez sur les boutons de la poignée pour fixer la poignée au panier de friture (fig. 11).



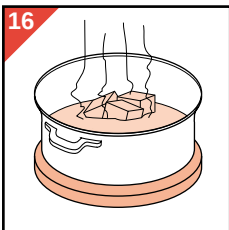
- Assurez-vous que les deux tiges de la poignée s'engagent bien dans les trous correspondants du panier de friture (fig. 12).
- Appuyez sur les boutons de la poignée pour placer la poignée en position d'utilisation. (fig. 13).



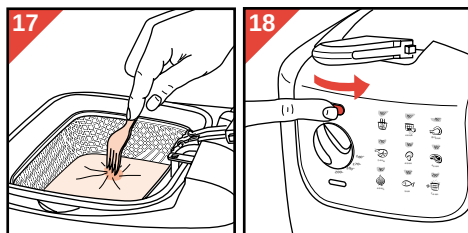
- Assurez-vous que les deux tiges de la poignée sont bien insérées dans les profils du panier de friture (fig. 14).
- Remplissez la cuve de friture avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse solide fondue jusqu'au repère maxi. (fig. 15), soit :
2 litres pour le type HD 4209;
3 litres pour le type HD 4210
 - Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.

Lorsque vous utilisez de la nouvelle graisse solide :

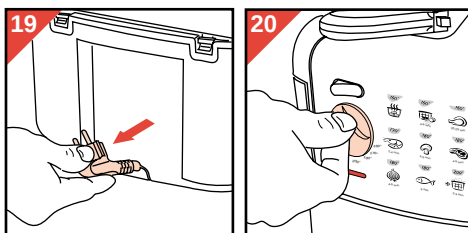
- Faites fondre le ou les morceaux de graisse à part dans une poêle à feu doux (fig. 16) :
2,5 kg pour le type HD 4209
4 kg pour le type HD 4210
Nota Bene : Surveillez toujours cette poêle. Tenez les enfants éloignés. Eteignez le feu sous la poêle dès que la graisse a fondu.
- Placez la friteuse dans l'évier.
- Versez très délicatement la graisse fondue dans le friteuse.
- Amenez prudemment la friteuse à l'endroit où vous souhaitez l'utiliser. Branchez la friteuse sur la prise du secteur et mettez-la en marche.



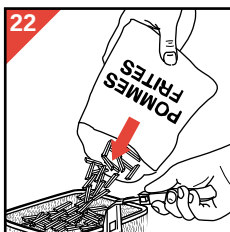
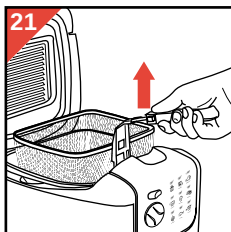
Lorsque vous faites fondre de la graisse qui a déjà servi et à l'état solide à l'intérieur de la friteuse :



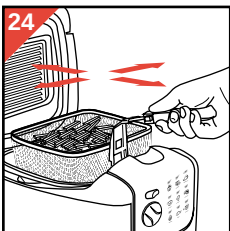
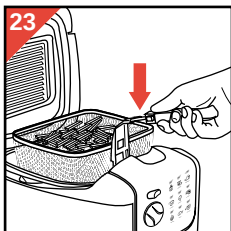
- Faites quelques trous dans la graisse (fig. 17). Pendant cette opération, veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.
- Mettez le couvercle de la friteuse en place
- Mettez en marche la friteuse, en réglant l'appareil sur 160 °C (fig. 18). Laissez le couvercle sur la friteuse pendant que la graisse fond pour éviter les éclaboussures.
- Vous pouvez passer à une température supérieure dès que toute la graisse a fondu.
- Pour faire fondre la graisse, appliquez scrupuleusement la procédure décrite ! Sinon de la graisse chaude pourrait s'échapper violemment de dessous la couche de graisse restée solide.
- Rangez la friteuse contenant la graisse solidifiée à température ambiante. Si la graisse est très froide, le risque d'éclaboussure est plus important.



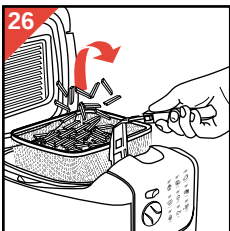
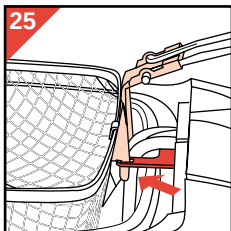
- Sortez entièrement le cordon (fig. 19).
- Assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne pend pas en dehors de la surface de travail.
- Branchez le cordon sur la prise murale.
- Réglez le bouton de température sur la position la mieux adaptée pour le type d'aliment que vous souhaitez faire frire (fig. 20) Reportez-vous au tableau.
- Après que le témoin lumineux se soit éteint pour la seconde fois (après 10-15 minutes), l'huile/la graisse est à la bonne température.



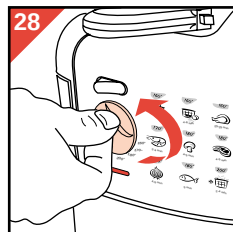
- Ouvrez le couvercle et soulevez délicatement le panier de friture pour le sortir de la cuve (fig. 21).
- Versez les aliments à frire dans le panier (fig. 22).



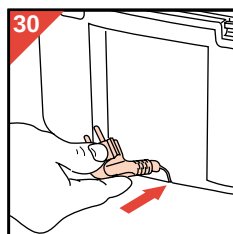
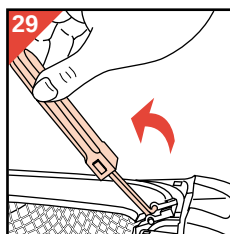
- Abaissez le panier de friture à l'intérieur de la cuve (fig. 23). Assurez-vous que le panier est fixé en position basse (c'est à dire dans la position friture)
- Pour dorer les aliments uniformément, nous vous conseillons de soulever et de secouer le panier à plusieurs reprises au cours de la cuisson. (fig. 24).



- Une fois la cuisson terminée, accrochez le panier de friture en position haute (c'est à dire dans la position égouttage) (fig. 25). Laissez égoutter la friture quelques instants. Au besoin, secouez le panier au-dessus de la cuve pour éliminer le surplus d'huile ou de graisse (fig. 26).



- Retirez le panier de la friteuse et versez la friture dans une passoire revêtue de papier absorbant (fig. 27).
- Après utilisation, réglez le bouton de température sur la position la plus basse (tournez à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) (fig. 28), puis débranchez l'appareil.
- Nettoyez la friteuse après avoir laissé la graisse refroidir suffisamment.



- Vous pouvez appuyer sur les deux boutons et incliner la poignée vers l'arrière pour pouvoir la ranger à l'intérieur du panier de friture (fig. 29).
- Vous pouvez faire pénétrer le cordon d'alimentation à l'intérieur de l'appareil.
- Rangez la friteuse avec son couvercle dessus pour éviter que de la poussière ne tombe dedans.

“Zone froide”

Les particules d'aliments ne carbonisent pas dans cette friteuse de sorte que l'huile/la graisse demeure en bon état plus longtemps. Les particules sont collectées dans une “zone froide” située sous l'élément chauffant. Une fois que l'appareil a refroidi, vous pouvez retirer le bloc de commande avec l'élément chauffant et le cordon d'alimentation, soulever le panier de friture et le sortir de l'appareil, puis passer l'huile/la graisse dans un tamis fin.

Type HD 4209 (version 2 litres)

Température	Type d'aliment	Quantités maximales non congelé	congelé	Temps de cuisson *) (en min.)
160 °C	Poulet (filet, pilon)	300 g	200 g	20-25
180 °C	Croquettes au fromage Beignets aux crevettes Beignets aux pommes Beignets au fromage Poisson pané Boulettes de viande Moules	5 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 6 pcs. 13 pcs. 12 pcs.	3 pcs. 5 pcs.	5 2-4 4-5 2-4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Beignets Doughnuts Frites **) Escalope farcie Croquettes de poisson Croquettes de viande Croquettes de pommes de terre Chips Wiener Schnitzel	4 pcs. 3 pcs. 300 g 2 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 300 g 2 pcs.	2 pcs. 200 g 4 pcs. 4 pcs. 4 pcs. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 4 4 4 4 2½-3

Type HD 4210 (version 3 litres)

Température	Type d'aliment	Quantités maximales non congelé	congelé	Temps de cuisson *) (en min.)
160 °C	Poulet (filet, pilon)	350 g	250 g	20-25
180 °C	Croquettes au fromage Beignets aux crevettes Beignets aux pommes Beignets au fromage Poisson pané Boulettes de viande Moules	5 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 5 pcs. 8 pcs. 17 pcs. 15 pcs.	4 pcs. 7 pcs.	5 2-4 4-5 4 3-5 4-5 2½-3
190 °C	Beignets Doughnuts Frites **) Escalope farcie Croquettes de poisson Croquettes de viande Croquettes de pommes de terre Chips Wiener Schnitzel	5 pcs. 4 pcs. 450 g 3 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 6 pcs. 450 g 3 pcs.	3 pcs. 300 g 5 pcs. 5 pcs. 5 pcs. 300 g	2-4 6-8 5 3-4 4-5 4-5 4-5 4-5 2½-3

*) Pour les aliments congelés, le temps de cuisson peut être plus long.

**) Pour les frites fraîches, voir le chapitre "pommes de terre frites".

Tableaux

Les tableaux indiquent les types de plats que vous pouvez réaliser en une fois avec la friteuse, ainsi que les temps de préparation et les températures de cuisson.

Le tableau indique également la quantité maximale d'aliments par préparation. Vous pouvez bien entendu adapter ces indications en fonction des quantités à réaliser et de votre goût personnel. Si vous trouvez des instructions différentes (pour des mêmes quantités !) sur l'emballage de l'aliment, respectez-les. Choisissez le tableau qui s'applique à votre appareil.

Pommes de terre frites

Pour obtenir de belles frites, bien croustillantes, procédez comme suit :

- Employez de préférence des pommes de terre qui ne soient pas trop "nouvelles".
- Coupez-les en bâtonnets. Mettez-les dans une passoire et rincez-les à l'eau froide. Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
- Séchez-les avec du papier absorbant.
- La cuisson des frites se fait en **deux étapes** :
 - . la première à **160 °C, durant 8 à 10 minutes**;
 - . la deuxième à **190 °C, durant 2 à 4 minutes**.Secouez le panier régulièrement au cours de la deuxième cuisson pour que les frites brunissent uniformément.

Aliments surgelés

Les aliments qui sortent du congélateur ou du compartiment conservateur de votre réfrigérateur refroidissent fortement l'huile/la graisse dans laquelle vous les plongez, ce qui a pour effet d'accroître l'absorption d'huile/de graisse par les aliments.

- Pour cette raison, ne mettez pas de trop grosses portions à la fois dans la friture.
- Laissez la friteuse atteindre sa température optimum avant d'y plonger les surgelés (environ 15 minutes).

Réglez le bouton de température sur la position qui est indiquée sur l'emballage des aliments surgelés. A défaut, choisissez la plus haute température (190 °C).

Ces recommandations sont aussi valables pour certains mets qui doivent être préparés avec précaution, tels que les croquettes de viande.

- Les frites surgelées sont pré-frites et peuvent être cuites en une fois à 190 °C pendant

environ 5 minutes (Modèle HD 4209 : 150g maxi, Modèle HD 4210 : 200g maxi).

- Les aliments surgelés contiennent souvent beaucoup de glace. Secouez-les pour enlever le maximum de glace. Puis plongez-les doucement dans la friteuse, car la glace peut faire bouillonner l'huile excessivement, qui risque alors de déborder.

Recommandations

- Les spécialistes de la santé recommandent souvent l'utilisation de graisse végétale ou d'huile végétale contenant des acides gras insaturés.
Il est important de savoir que ces types de graisse et d'huile doivent être renouvelés plus souvent que d'autres types de graisse ou d'huile afin de conserver toutes leurs qualités. Par ailleurs, une bande collante et tenace de dépôts graisseux peut se former au-dessus du niveau de graisse/d'huile.
- Remplacez régulièrement la totalité de l'huile ou de la graisse. Ne rajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche dans de la friture déjà usagée.
- En général l'huile ou la graisse se dégrade plus vite lorsqu'on y fait frire des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson). Si vous utilisez principalement votre friture pour frire des pommes de terre et si vous la filtrez après chaque utilisation, elle pourra servir de 10 à 12 fois. Cependant, ne la gardez pas plus de 6 mois.

L'huile, une fois refroidie, peut être versée dans une bouteille. La graisse figée peut quant à elle être enveloppée dans du vieux papier.

Pour vous débarrasser de la graisse restée figée à l'intérieur de la cuve, faites chauffer la friteuse (à 160 °C) jusqu'à ce que la graisse soit juste fondue. (Voir les instructions données dans la section "Friteuse").

- Remplacez la totalité de la graisse/de l'huile lorsque celle-ci se met à grésiller en chauffant, lorsqu'elle dégage une forte odeur, lorsqu'elle prend un mauvais goût, lorsqu'elle se fonce ou lorsqu'elle devient sirupeuse.
- Veillez à ce que les aliments soient aussi secs que possible, lorsque vous les plongez dans la friture chaude.
- Essuyez la friteuse avec du papier absorbant. N'oubliez pas l'intérieur de la cuve.
- Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il est préférable de conserver l'huile dans une bouteille de verre bien fermée que vous placerez dans le réfrigérateur. Quant à la graisse, mettez-la dans un pot ou un bocal

fermé (en verre ou en grès).
Ne conservez pas votre huile ou votre graisse trop longtemps dans la friteuse.

Éliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent perdre un peu de leur jus au cours de la cuisson et dénaturer ainsi le goût des aliments qui seront frits ultérieurement.

Pour pallier cet inconvénient, chauffez d'abord la graisse ou l'huile à 160 °C, puis mettez deux fines tranches de pain (de 5 à 6 mm d'épaisseur) dans la friteuse.

Attendez qu'il ne se produise plus de petites bulles d'air et que le pain brunisse. Retirez-le alors de la friteuse et jetez-le.

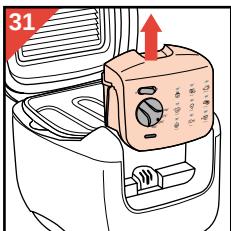
La graisse ou l'huile ont de nouveau un goût neutre.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Une fois le nettoyage terminé, séchez parfaitement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.

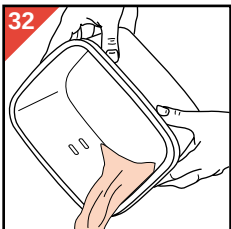
• Extérieur et bloc de commande :

- Retirez le bloc de commande avec l'élément chauffant pour faciliter l'accès (fig. 31).
- Nettoyez l'enveloppe et le bloc de commande à l'aide d'un chiffon humide (avec éventuellement un peu de détergent) et/ou du papier absorbant.



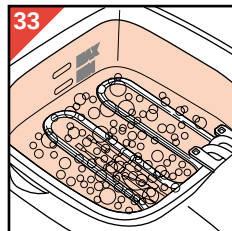
• Cuve, panier de friture et poignée :

- Versez l'huile ou la graisse liquide contenue dans la friteuse (fig. 32).
- A l'aide d'une spatule et de papier de cuisine, retirez les particules de graisse ou d'huile restant à l'intérieur de la cuve.
- Versez de l'eau très chaude et du liquide pour vaisselle dans la friteuse. Assurez-vous que le niveau de cette



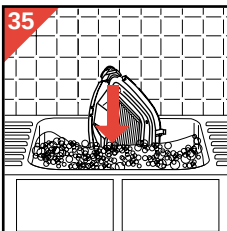
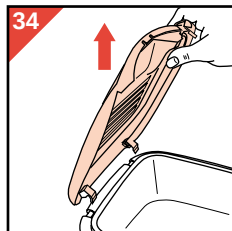
eau savonneuse est légèrement supérieur à celui de l'huile/de la graisse que vous avez utilisée (fig. 33).

- Laissez agir l'eau savonneuse pendant 30 à 45 minutes.
- Lavez la friteuse avec une brosse à vaisselle et/ou un tampon abrasif en plastique (nylon).
- Videz la friteuse et rincez-la à l'eau chaude.
- Lavez le panier de friture dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, puis rincez-le bien. Ne nettoyez pas le panier de friture dans un lave-vaisselle.

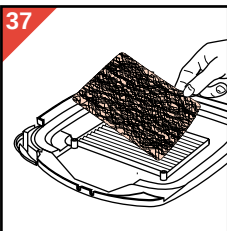
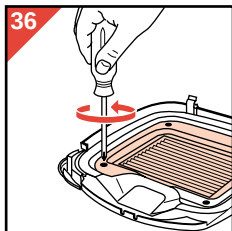


• Couvercle et filtre permanent :

Votre friteuse est équipée de filtre à vapeur permanent.
Nous vous conseillons de nettoyer ce filtre métallique régulièrement.



- Ouvrez le couvercle de la friteuse. Mettez le couvercle en position verticale et sortez-le de ses charnières (fig. 34).
- Mettez le couvercle tout entier dans de l'eau chaude savonneuse et laissez agir pendant cinq à dix minutes (fig. 35).



- Rincez le couvercle à l'eau chaude. Secouez le couvercle pour en faire sortir l'eau résiduelle et laissez-le sécher.
- Pour un nettoyage plus soigneux, vous pouvez dévisser les quatre vis fixant le filtre permanent (fig. 36). Après quoi vous pourrez dégager le filtre du couvercle (fig. 37).

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u de frituurpan aansluit, of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Dompel het regelpaneel met het verwarmingselement nooit in water.
- Maak voor het eerste gebruik de verschillende onderdelen van de friteuse goed schoon. Zorg dat ze goed droog zijn voordat u de frituurpan met olie of gesmolten vet vult.
- In het algemeen raden wij u aan in dit apparaat vloeibaar frituurvet of frituurolie te gebruiken.
Vast frituurvet kan ook worden gebruikt. Echter, wanneer u vast frituurvet gebruikt, moeten extra maatregelen worden getroffen om spatten van vet tijdens het smelten te voorkomen. (Zie gedeelte "Frituren".)
- Schakel de friteuse pas in nadat u deze met olie of (vloeibaar/gesmolten) vet hebt gevuld.
- Wanneer u nieuw vet (stukken of blokken) gebruikt, smelt u het vet dan in een aparte pan en giet het over in de frituurpan voordat u deze inschakelt.
- Gebruik uitsluitend soorten olie en vet die geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van die produkten vinden.
- Vul de pan met olie of vet altijd tot een niveau tussen de twee maatstrepen.
Controleer altijd of er nog voldoende olie/vet in de pan is, voordat u gaat frituren.
- Overschrijd niet de in de tabel aangegeven maximum hoeveelheden. Vul het mandje nooit hoger dan tot ¾.
Als u te veel voedsel in het mandje doet, kan heet vet/olie over de rand van de frituurpan komen.
- Tijdens het frituren komt er hete stoom vrij. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van deze stoom.
- Houd bij het gebruik de friteuse buiten bereik van kinderen (heet vet!).
- Laat daarom het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Zet na gebruik de temperatuurregelaar in de laagste stand (geheel linksom draaien). Haal de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.
- Voorkom beschadiging van de geëmailleerde frituurpan. Laat de frituurpan niet vallen, stoot de pan niet tegen harde objecten, en kras niet met harde (metalen) voorwerpen.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, zodat u deze ook later nog kunt raadplegen.

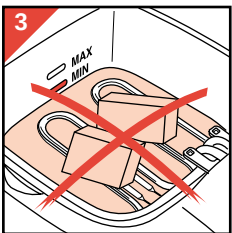
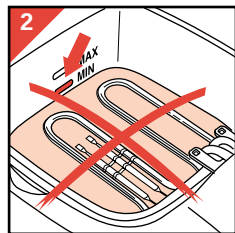
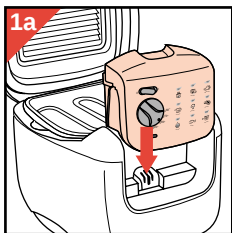
Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel (afneembaar)
- B** Anti-vet filter
- C** Ontgrendeling van deksel
- D** Regelunit
- E** Aan / Uit schakelaar
- F** Temperatuurnop
- H** Controlelampje
- G** "Reset" opening (opnieuw starten)
- I** Elektrische veiligheidsconnectoren
- J** Handgreep (afneembaar, scharnierend) van de frituurmand

- K** Ontgrendelknoppen van de handgreep
- L** Frituurmand
- M** Steuntje voor frituurmand (afdruipt)
- N** Frituurpan
- O** Maatstrepen (niveau van olie/vet)
- P** Handgrepen (voor verplaatsen)
- Q** Behuizing (Cool wall)
- R** Snoer
- S** Snoeropbergplaats
- T** Typeplaatje

Extra veiligheid

- De elektrische veiligheidsconnectors zorgen ervoor dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer de regelunit op zijn plaats is (fig. 1a).
- Een thermostatische beveiliging schakelt het apparaat uit bij oververhitting.

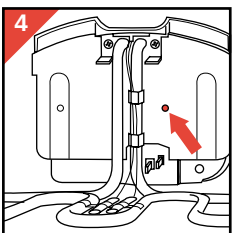


Dit kan gebeuren:

- wanneer er geen (of te weinig) olie, gesmolten vet, of eerder gebruikt (en weer gestold) vet in de frituurpan is (fig. 2);
 - bij pogingen stukken of blokken nieuw vet in de frituurpan te smelten (fig. 3).
- De warmte-afgifte kan dan niet snel genoeg plaatsvinden.

Als de thermostatische beveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld:

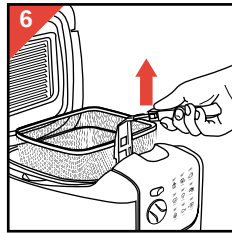
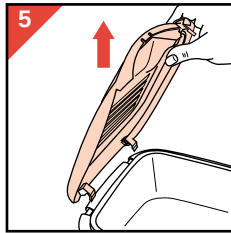
- Laat het apparaat afkoelen.
- Druk, met bijv. een kleine schroevendraaier of een tandenstoker, op het herstartknopje, dat verscholen zit in de "Reset opening" (fig. 4).



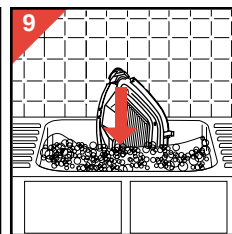
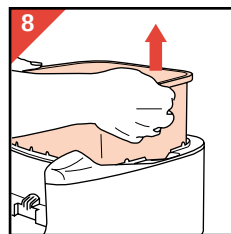
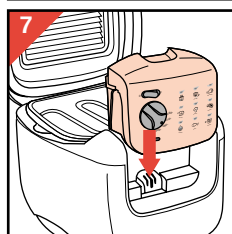
Daarna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Voor het eerste gebruik: goed schoonmaken

- Let erop dat de stekker niet in het stopcontact is.
- Dompel nooit de regelunit met het verwarmingselement in water. Spoel deze delen ook niet af.



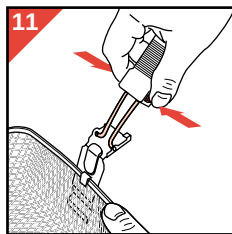
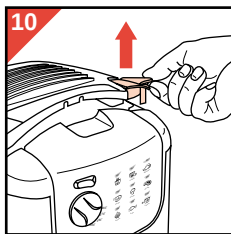
- Verwijder het deksel (fig. 5), de frituurmand (fig. 6) en de regelunit met verwarmingselement (fig. 7). Leg de regelunit met verwarmingselement op een veilige (droge) plaats weg.



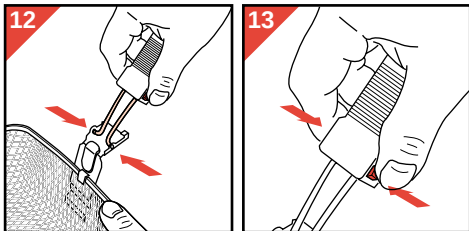
- De frituurpan kan uit het apparaat worden genomen (fig. 8), zodat u deze goed en gemakkelijk kunt schoonmaken.
- Was de frituurmand, het deksel, de frituurpan en de handgreep af in heet sop (fig. 9). Spoel ze na met schoon water en droog ze af.

Frituren

- Zet het apparaat op een horizontaal, effen en stabiel werkvlak.

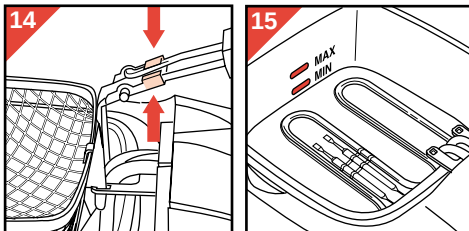


- Open het deksel met behulp van de ontgrendeling (fig. 10).
- Druk op de ontgrendelknopjes om de handgreep aan het frituurmandje te bevestigen (fig. 11).



Controleer of de beide staafinden van de handgreep veilig in de overeenkomstige openingen van de frituurmand passen (fig. 12).

- Druk op de ontgrendelknopjes om de handgreep in de gebruikstand te zetten (fig. 13).

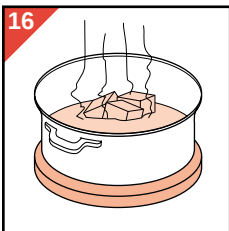


Controleer of de beide staven van de handgreep veilig in de overeenkomstige profielen van de frituurmand passen (fig. 14).

- Vul de frituurpan met olie, vloeibaar vet of gesmolten vast vet tot de hoogste peilstreep (fig. 15):
2 liter voor type HD 4209;
3 liter voor type HD 4210.
- Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.

Wanneer u nieuw vast frituurvet gebruikt:

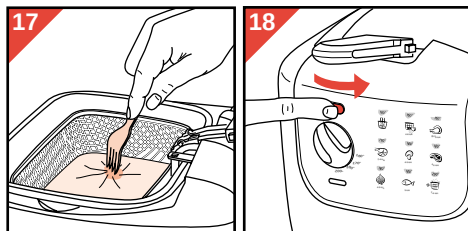
- Smelt het stuk / de stukken nieuw vast frituurvet in een aparte pan op een laag vuur (fig. 16):
2½ kg voor type HD 4209;
4 kg voor type HD 4210.



Let op: Houd deze pan voortdurend in het oog. Houd kinderen op afstand van deze pan.

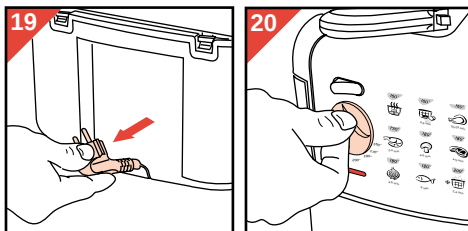
- Doe het vuur onder de pan uit zodra het vet gesmolten is.
- Zet de frituurpan in de spoelbak van het aanrecht.
- Giet heel voorzichtig het gesmolten vet in de frituurpan.
- Breng de gevulde frituurpan voorzichtig naar de plaats waar u hem wilt gebruiken. Steek daarna

de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in.

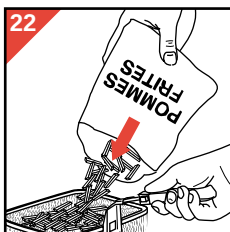
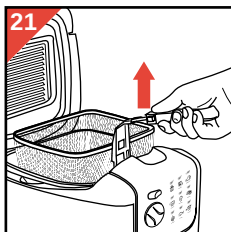


Wanneer u eerder gebruikt, vast frituurvet wilt smelten, dat in de frituurpan is gestold:

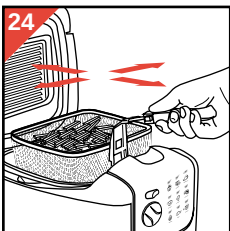
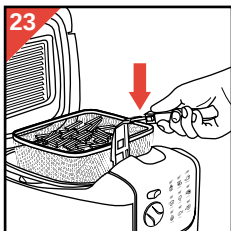
- Prik voorzichtig wat gaten in het vet (fig. 17).
Pas op dat u daarbij niet het verwarmingselement beschadigt!
- Doe het deksel op de friteuse.
- Schakel het apparaat in op stand 160 °C (fig. 18).
Laat tijdens het smelten altijd het deksel op de friteuse om spatten te voorkomen.
- Zodra al het vet is gesmolten, kunt u overschakelen naar een hogere temperatuur.
- Gebruik alleen de beschreven procedure voor het smelten van frituurvet!
Anders bestaat er een risico dat warm gesmolten vet plotseling omhoog spuit vanonder de dan nog vaste bovenlaag.
- Bewaar de friteuse, met daarin het gestolde vet, bij kamertemperatuur.
Als het vet erg koud is, bestaat er bij het smelten een grotere kans op spatten.



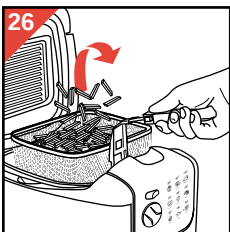
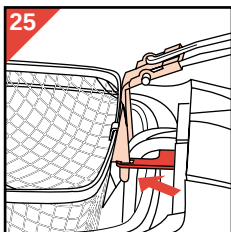
- Trek het snoer geheel uit het apparaat (fig. 19).
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking kan komen met hete delen en dat het niet over de rand van het werkblad hangt.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuurknop in de stand die voor de te bereiden etenswaren de meest geschikte is (fig. 20). Zie hiervoor de tabel.
- Wanneer het controlelampje voor de tweede keer is uitgegaan (na 10 - 15 minuten), is de olie/het vet op de gewenste temperatuur.



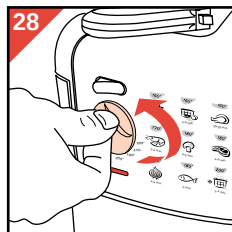
- Open het deksel en neem de frituurmand voorzichtig uit de pan (fig. 21).
- Doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 22).



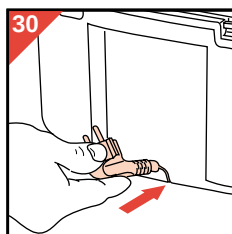
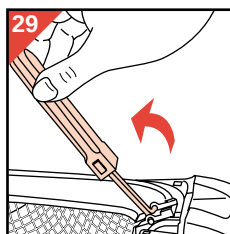
- Laat de frituurmand in de pan zakken (fig. 23). Let erop dat het mandje in de **lage** stand komt (d.i. de "bakstand").
- Om een gelijkmatige bruining te bevorderen, kunt u tijdens het frituren nu en dan de frituurmand uit het vet / de olie tillen en deze even schudden (fig. 24).



- Wanneer het voedsel gebakken is, haakt u de frituurmand vast in de **hoge** stand (d.i. de "uitlekstand") (fig. 25). Laat het gefrituurde voedsel even uitlekken. Schud zonodig het mandje boven de frituurpan om overtollig vet te verwijderen (fig. 26).



- Til het mandje voorzichtig uit de pan en doe de gefrituurde etenswaren in een vergiet met vet-absorberend papier (bijv. keukenpapier) (fig. 27).
- Zet na gebruik de temperatuurknop op de laagste stand (geheel linksom draaien) (fig. 28) en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon als de olie/het vet voldoende is afgekoeld.



- U kunt de twee knopjes indrukken en de handgreep achterover kantelen (fig. 29). Zo kunt u de handgreep in de frituurmand bewaren.
- Het snoer kunt u geheel in het apparaat terugduwen (fig. 30).
- Zet de pan met het deksel erop weg. Zo houdt u stof e.d. buiten de pan.

"Cool Zone"

Bij deze frituurpan verkolen losgeraakte voedseldeeltjes niet, zodat de olie/het vet langer in goede conditie blijft. De losse deeltjes verzamelen zich in de "koele zone" onder het verwarmingselement.

Nadat het apparaat is afgekoeld, kunt u de regelunit met verwarmingselement verwijderen, de frituurpan uit het apparaat nemen en de olie / het vet door een fijne zeef gieten.

Type HD 4209 (2 liter uitvoering)

Temperatuur	soort voedsel	max. hoeveelheid per keer		baktijd*) (minuten)
		niet bevroren	diepvries	
160 °C	Kip (filet, drumsticks)	300 g	200 g	20-25
180 °C	Kaaskroketter	5 st.	3 st.	5
	Garnalenbeignets	4 st.		2-4
	Appelbeignets	4 st.		4-5
	Kaasbeignets	4 st.		2-4
	Vissticks/-filet	6 st.	5 st.	3-5
	Gehaktballetjes	13 st.		4-5
	Mosselen	12 st.		2½-3
190 °C	Berliner bollen	4 st.		2-4
	Doughnuts (Donuts)	3 st.	2 st.	6-8
	Patates frites **)	300 g	200 g	5
	Cordon bleu	2 st.		3-4
	Viskroketter	5 st.	4 st.	4
	Vleeskroketter	5 st.	4 st.	4
	Aardappelkroketter	5 st.	4 st.	4
	Aardappelschijfjes	300 g	200 g	4
	Wiener Schnitzel	2 st.		2½-3

Type HD 4210 (3 liter uitvoering)

Temperatuur	soort voedsel	max. hoeveelheid per keer		baktijd*) (minuten)
		niet bevroren	diepvries	
160 °C	Kip (filet, drumsticks)	350 g	250 g	20-25
180 °C	Kaaskroketter	5 st.	4 st.	5
	Garnalenbeignets	6 st.		2-4
	Appelbeignets	6 st.		4-5
	Kaasbeignets	5 st.		4
	Vissticks/-filet	8 st.	7 st.	3-5
	Gehaktballetjes	17 st.		4-5
	Mosselen	15 st.		2½-3
190 °C	Berliner bollen	5 st.		2-4
	Doughnuts (Donuts)	4 st.	3 st.	6-8
	Patates frites **)	450 g	300 g	5
	Cordon bleu	3 st.		3-4
	Viskroketter	6 st.	5 st.	4-5
	Vleeskroketter	6 st.	5 st.	4-5
	Aardappelkroketter	6 st.	5 st.	4-5
	Aardappelschijfjes	450 g	300 g	4-5
	Wiener Schnitzel	3 st.		2½-3

*) Voor bevroren voedsel kunnen de bereidingstijden wat langer zijn.

**) Zie voor het frituren van verse frites het hoofdstuk "Patates Frites".

Tabellen

In de tabel wordt aangegeven wat u in één bakbeurt met de frituurpan zoal kunt bereiden en welke temperatuur en bereidingstijd u daarvoor kiest.

U kunt enigszins van de gegeven aanwijzingen afwijken, in verband met de te bereiden hoeveelheid en uw smaak.

Als (voor dezelfde hoeveelheden!) afwijkende aanwijzingen worden gegeven op de verpakking van het voedsel, volgt u deze op.

Let erop welke van de twee tabellen betrekking heeft op uw apparaat.

Patates Frites

Op deze manier maakt u de lekkerste, mooiste en meest krokante patates frites:

- Gebruik bij voorkeur niet al te nieuwe aard-appelen.
- Snijd de aardappelen in dikke plakken. Snijd deze in repen. Spoel deze in een vergiet af onder de koude kraan: dan zullen ze tijdens het bakken niet tegen elkaar plakken. Droog de reepjes vervolgens af (bij voorbeeld met keukenpapier).
- Bak de frites in **twee bakbeurten**:
 - **de eerste op 160 °C (8-10 minuten),**
 - **de tweede op 190 °C (2-4 minuten).**Schud het mandje met kleine tussenpozen gedurende de tweede bakbeurt; dan worden de frites gelijkmatig bruin.

Diepvriesvoedsel

Etenswaren uit de diepvriezer of uit het vriesvak van uw koelkast (-16 à -18 °C) koelen de olie / het vet sterk af als u ze erin dompelt, zodat het kan voorkomen dat te veel olie/vet wordt geabsorbeerd.

- Doe daarom niet te grote porties in de pan.
- Laat de frituurpan, voordat u het diepvriesvoedsel erin doet, ca. 15 minuten op temperatuur komen.

Stel de temperatuurknop in op de stand die op de verpakking van het diepvriesvoedsel wordt aangegeven.

Als deze aanwijzingen ontbreken, kies dan de hoogste temperatuur (190 °C).

Deze aanwijzingen gelden ook voor sommige gerechten die voorzichtig bereid moeten worden, zoals vleeskroketten.

- Diepvriesfrites zijn vóórbakken en kunnen dus in één beurt gebakken worden op 190 °C gedurende ca. 5 minuten.

(Model HD 4209: max. 150 g.
HD 4210: max. 200 g.)

- Voedsel uit de diepvries bevat vaak veel ijs. Laat het bij voorkeur vóór het frituren een half uur ontdooien. Schud boven de gootsteen zoveel mogelijk ijs en water van de etenswaren af. Laat het voedsel behoeftzaam in de olie / het vet zakken: bevroren voedsel kan het hete vet/olie hevig doen opborrelen.

Tips

- Deskundigen op het gebied van gezond voedsel adviseren vaak plantaardig vet of olie die onverzadigde vetzuren bevat. Houd er echter rekening mee dat deze soorten olie en vet vaker moeten worden ververset om hun goede eigenschappen te behouden. Aan de binnenzijde van de frituurpan kan zich boven het niveau van het vet / de olie een taaie, harde rand afzetten.
- Ververs de olie of het vet regelmatig. Voeg geen verse olie/vet toe aan gebruikte.
- In het algemeen bederft olie en vet snel wanneer u eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt. Wanneer u de olie/het vet meestal gebruikt om aardappels te frituren en het telkens na gebruik filtreert, is de olie/het vet zo'n tien tot twaalf keer te gebruiken. Gebruik het echter niet langer dan ca. zes maanden. Olie (afgekoeld) doet u in een fles en vet (gestold) in een krant. Gestold vet verwijdt u heel eenvoudig uit de pan door het te verwarmen (op 160 °C) totdat het net is gesmolten. (Zie de aanwijzingen in hoofdstuk "Frituren" voor het smelten van gestold vet in de frituurpan.)
- Vervang in elk geval alle vet of olie wanneer de olie of het vet gaat bruisen bij het verhitten, sterk van reuk en/of smaak, donker van kleur en/of stroperig is geworden.
- Zorg ervoor dat de etenswaren zoveel mogelijk droog zijn, wanneer u ze in de hete olie/vet dompelt.
- Veeg de frituurpan (ook aan de binnenzijde!) schoon met keukenpapier.
- Als u de frituurpan niet regelmatig gebruikt, kunt u de olie het best in goed afgesloten (glazen) flessen bewaren; bij voorkeur in de koelkast. Bewaar vet liefst in een afgesloten (glazen of stenen) pot of kom. Bewaar de olie/het vet dus bij voorkeur niet langdurig in de frituurpan.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren (m.n. vis) kunnen tijdens het bakken wat vocht verliezen en daardoor de geur en smaak van later te bereiden gerechten aantasten.

Om dit te verhelpen (of te voorkomen) kunt u de olie/het vet verwarmen tot 160 °C . Dan doet u twee dunne sneetjes brood (5 à 6 mm) in de frituurpan.

Wacht totdat er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en het brood bruin gebakken is. Haal dan het brood uit de pan en gooi het weg.

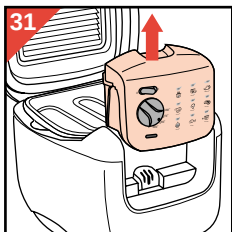
Het vet/de olie is dan weer neutraal van smaak.

Schoonmaken

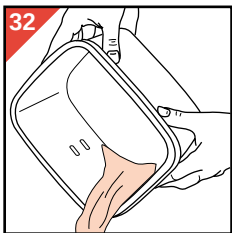
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Droog altijd de binnenzijde en de buitenkant van de friteuse goed af na het schoonmaken.

• Buitenzijde en regelunit:

- Haal de regelunit met het verwarmings-element uit het apparaat om het schoonmaken te vergemakkelijken (fig. 31).

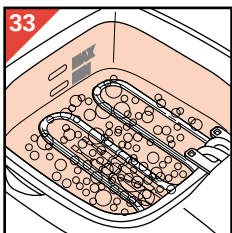


- Neem de buitenkant van de friteuse en de regelunit af met een vochtige doek (eventueel met afwasmiddel) en/of keukenpapier.



• Frituurpan, frituurmand, handgreep, deksel:

- Giet de olie of het vloeibare vet uit de frituurpan (fig. 32).
- Verwijder vet- of olieresten uit de frituurpan met behulp van een spatel en keukenpapier.



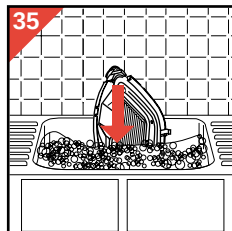
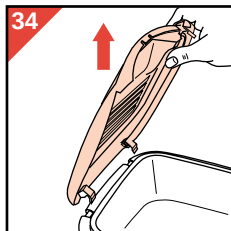
- Giet heet water met afwasmiddel in de frituurpan. Zorg ervoor dat het niveau van dit sop wat hoger is dan dat van de gebruikte olie / vet (fig. 33).
- Laat het sop 30 tot 45 minuten inwerken.

- Was de frituurpan af met een afwaskwast en/of een plastic (nylon) schuurdoekje.
- Giet de frituurpan leeg en spoel deze na met heet water.
- Was de frituurmand af in heet sop en spoel goed na. Doe de frituurmand niet in een afwasmachine.
- Droog na het schoonmaken van de frituurpan altijd de binnen- en buitenzijde zorgvuldig af.

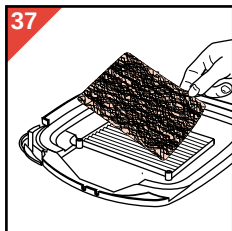
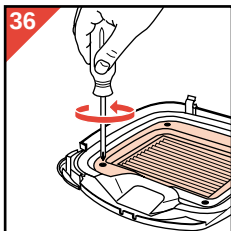
• Deksel en permanent filter:

Uw frituurpan is uitgerust met een permanent dampfilter.

Wij raden u aan dit metalen filter regelmatig te reinigen.



- Open het deksel van de frituurpan. Zet het deksel rechtop en trek het uit zijn scharnieren (fig. 34).
- Leg het hele deksel in heet sop en laat het daar vijf tot tien minuten in liggen (fig. 35).
- Spoel het deksel na met heet water. Schud het overgebleven water uit het deksel en laat het drogen.



- Voor grondig schoonmaken kunt u de vier schroeven losdraaien die het permanent filter op zijn plaats houden (fig. 36). Daarna kunt u het filter uit het deksel verwijderen (fig. 37).

Importante

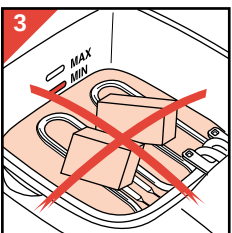
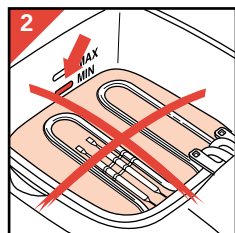
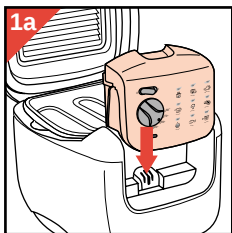
- Lean estas instrucciones, junto con las ilustraciones antes de usar el aparato.
- Antes de enchufar la freidora a la red, comprueben que la tensión indicada en la placa de características del aparato se corresponda con la existente en su hogar.
- Solo conecten el aparato a un enchufe provisto de toma de tierra.
- No sumerjan nunca en agua la unidad de control con el elemento calefactor.
- Antes de usar la freidora por vez primera, limpien a fondo las diferentes partes. Asegúrense de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la cubeta con aceite o grasa fundida.
- En general, en este aparato les aconsejamos usar grasa líquida para freír o aceite para freír. La grasa sólida para freír también puede usarse pero, cuando la usen, deberán tomar precauciones especiales para prevenir salpicaduras al fundirla (Vean la sección “Como usar la freidora”).
- No pongan nunca en marcha la freidora antes de haberla llenado con aceite o grasa (fundida / licuada).
- Cuando usen grasa (trozos o bloques), fundan la grasa en una cazuela separada y, después de fundirla, viértanla en la freidora antes de ponerla en marcha.
- Usen solo aceites o grasas recomendados para freidoras. Esa información pueden obtenerla del embalaje de esos aceites o grasas.
- Llenen siempre el aparato con aceite o grasa hasta un nivel entre las dos indicaciones de medida. Antes de iniciar la fritura, comprueben siempre si todavía hay suficiente aceite o grasa en la freidora.
- No excedan las cantidades máximas indicadas en la tabla. No llenen nunca el cestillo por encima de las 3/4 partes de su capacidad. Si el cestillo es sobrellenado, el aceite o la grasa calientes pueden derramarse por encima del borde de la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, sale vapor caliente del aparato. Mantengan sus manos y el rostro lejos de ese vapor.
- Mantengan siempre la freidora fuera del alcance de los niños, especialmente durante su uso.
- No permitan que el cable de red cuelgue del canto de la mesa o del fregadero.
- Después del uso, lleven el mando de la temperatura a su posición más baja (girándolo a tope en sentido antihorario). Desenchufen el aparato de la red y dejen que el aceite o la grasa se enfrien. No muevan la freidora hasta que esté suficientemente fría.
- Para evitar deterioros, tengan cuidado de no golpear la cubeta esmaltada, los choques con objetos duros o el rayarla con cosas duras (metálicas).
- * Si el cable de red de este aparato se deteriora, solo debe ser cambiado por Philips o por su Servicio Oficial ya que se necesitan piezas y / o herramientas especiales.
- Conserve estas instrucciones de manejo para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- | | |
|--|--|
| A Tapa (desmontable) | K Pulsadores de liberación de la empuñadura |
| B Filtro antigrasa | L Cestillo para freír |
| C Mando de apertura de la tapa | M Apoyo para el cestillo para freír (posición de escurrido) |
| D Unidad de control | N Cubeta interior |
| E Interruptor Paro / Marcha. | O Indicaciones de nivel (aceite o grasa) |
| F Control de la temperatura | P Asas para transporte |
| G Lámpara piloto | Q Carcasa (Pared fría) |
| H Agujero de rearme (Restart) | R Cable de red |
| I Conectores de seguridad eléctrica | S Compartimiento para guardar el cable de red |
| J Empuñadura (extraíble / abatible) del cestillo para freír | T Placa de características |

Seguridad extra

- Los conectores de seguridad eléctrica aseguran que el elemento calefactor solo pueda ponerse en marcha si la unidad de control está posicionada correctamente (fig. 1a).

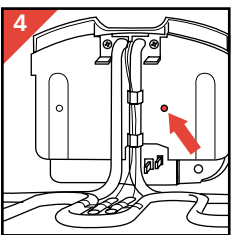


- Un termostato de seguridad desconecta el aparato en el caso de un sobrecalentamiento. Esto puede suceder :
 - Si no hay (o hay demasiado poco) aceite, grasa fundida o grasa previamente usada (y solidificada de nuevo) en la freidora (fig. 2) .
 - Si tratan de fundir bloques o trozos de grasa nueva en la freidora (fig. 3).
 En esos casos, el calor no puede ser liberado con suficiente rapidez.

Si el termostato de seguridad ha desconectado la freidora :

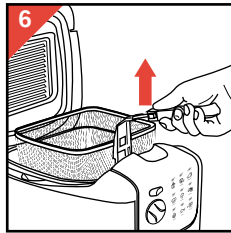
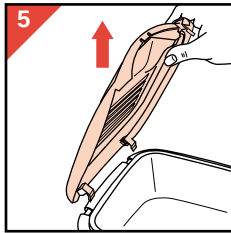
- Dejen que el aparato se enfríe.

- Utilizando, por ejemplo, un pequeño destornillador o un mondadientes, presionen con cuidado el botón de rearme escondido en el "Agujero Restart" (fig. 4) para poner la freidora, de nuevo, lista para su uso.

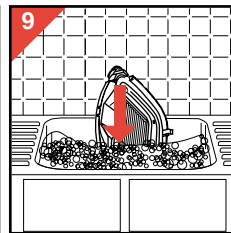
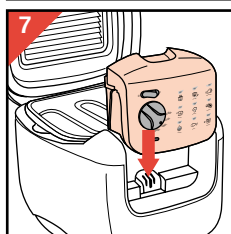


Antes del primer uso, laven el aparato a fondo

- Asegúrense de que el aparato esté desenchufado de la red.
- No sumerjan nunca en agua la unidad de control con el elemento calefactor. No aclaren nunca estos elementos.

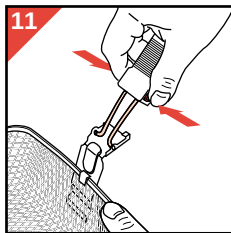
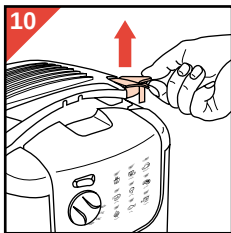


- Quiten la tapa (fig. 5), el cestillo para freír (fig. 6) y la unidad de control con el elemento calefactor (fig. 7). Coloquen aparte la unidad de control con el elemento calefactor en un lugar seguro (seco).

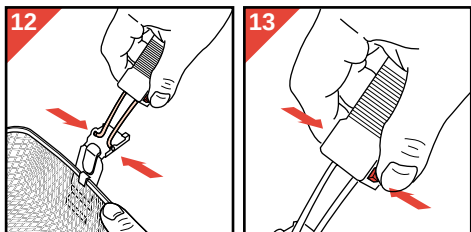


- La cubeta interior puede desmontarse (fig. 8) para una limpieza rápida y fácil.
- Laven el cestillo para freír, la tapa y la empuñadura en agua caliente jabonosa (fig. 9). Aclárenlos con agua limpia y séquenlos.

Cómo usar la freidora

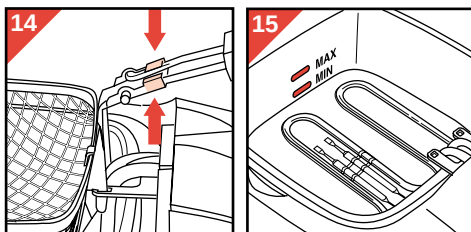


- Coloquen la freidora sobre una superficie horizontal, plana y firme.
- Utilizando el mando de apertura, abran la tapa (fig. 10).
- Presionen los pulsadores de liberación para fijar la empuñadura al cestillo para freír (fig. 11).



Asegúrense de que ambas varillas de la empuñadura se fijen, con seguridad, en los correspondientes agujeros del cestillo para freír (fig. 12).

- Presionen los pulsadores de liberación para poner la empuñadura en posición operacional (fig. 13).

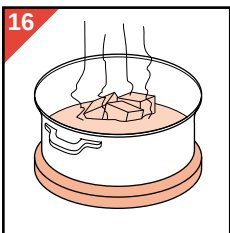


Asegúrense de que ambas varillas de la empuñadura se fijen, con seguridad, en los correspondientes perfiles del cestillo para freír (fig. 14).

- Llenen la cubeta con aceite, grasa líquida o grasa, de tipo sólido, fundida hasta la más alta indicación de nivel (fig. 15) :
2 litros para el modelo HD 4209
3 litros para el modelo HD 4210
- No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite y / o grasa.

Cuando usen nueva grasa sólida para freír :

- Fundan la(s) pieza(s) de nueva grasa sólida para freír en una cazuela separada y a fuego lento (fig. 16).
2'5 kg en el modelo HD 4209
4'- kg en el modelo HD 4210.



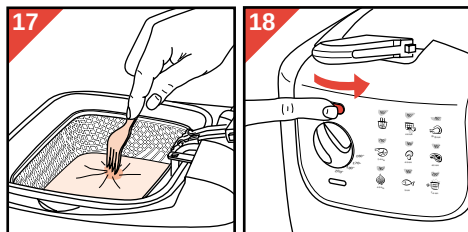
Notas : Mantengan siempre la cazuela bajo vigilancia.

Mantengan a los niños lejos de ella.

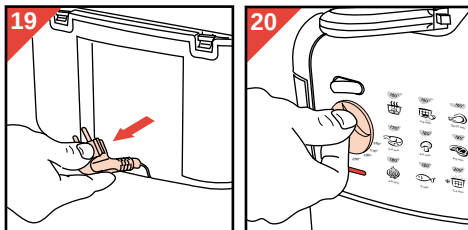
- Apaguen el fuego tan pronto como la grasa se haya fundido.
- Coloquen la freidora en la pila del fregadero.

- Con mucho cuidado, viertan la grasa fundida en la freidora.
- Con cuidado, lleven la llena freidora hasta donde deseen usarla.

Cuando usen grasa sólida para freír que se haya endurecido en la freidora :

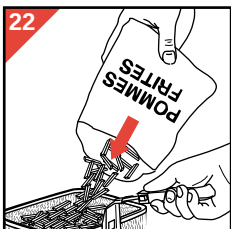
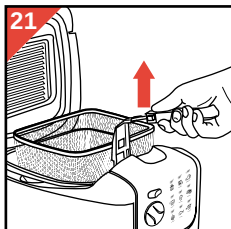


- Cuidadosamente, hagan algunos agujeros en la grasa (fig.17).
¡ Al hacerlo, eviten deteriorar el elemento calefactor !
- Pongan la tapa en la freidora.
Seleccionen la posición 160 °C y pongan en marcha la freidora (fig. 18).
Para evitar salpicaduras, dejen la tapa sobre la freidora mientras la grasa se funde.
- Pueden pasar a una temperatura más alta tan pronto como toda la grasa se haya fundido.
- ¡ Usen solo el procedimiento de fusión que se ha descrito !
De otro modo, existe el riesgo de que, repentinamente, grasa fundida caliente salga a chorro desde el fondo y a través de la capa superior de grasa todavía sólida.
- Guarden a temperatura ambiente la freidora que contenga grasa solidificada. Si la grasa está muy fría, el riesgo de salpicaduras es mayor.

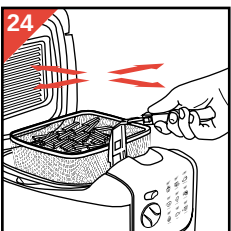
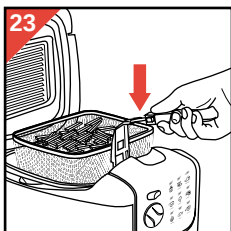


- Estiren totalmente el cable de red (fig. 19).
- Asegúrense de que el cable de red no toca superficies calientes y de que no cuelga del borde del lugar de uso.
- Enchufen el aparato a la red.
- Ajusten el control de la temperatura en la posición más adecuada para el tipo de alimentos que deseen freír (fig. 20).
Consulten la tabla.

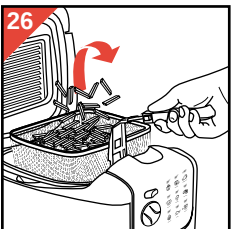
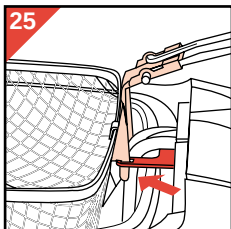
- Después de que la lámpara piloto se haya apagado por segunda vez (al cabo de 10 - 15 minutos), el aceite o grasa estará a la temperatura correcta.



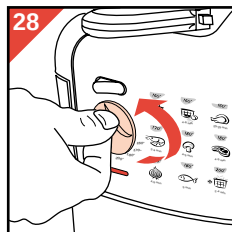
- Abran la tapa y saquen con cuidado el cestillo para freír de la cubeta (fig. 21).
- Pongan los alimentos en el cestillo (fig. 22).



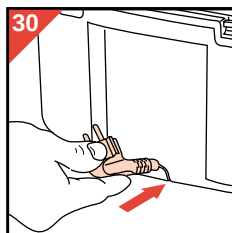
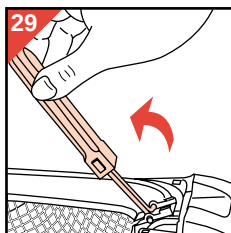
- Introduzcan lentamente el cestillo para freír en la cubeta (fig. 23). Asegúrense de que el cestillo está fijado en la posición baja (posición de fritura).
- Para un mejor tostado uniforme, es aconsejable abrir la tapa y sacar y agitar el cestillo un par de veces durante la fritura (fig. 24).



- Después de la fritura, coloquen el cestillo para freír en la posición alta (posición de escurrido) (fig. 25). Dejen que los alimentos fritos se escurran durante un rato. Si es necesario, pueden agitar el cestillo sobre la freidora para eliminar el exceso de grasa o aceite (fig. 26).



- Quiten el cestillo de la freidora y vacíen los alimentos fritos en un colador con papel absorbente de grasa (por ejemplo, un papel de celulosa / rollo de cocina)(fig. 27).
- Después del uso, ajusten el control de la temperatura en su posición más baja (girándolo completamente en sentido antihorario)(fig. 28) y desenchufen el aparato de la red.
- Limpíen la freidora después de que el aceite o grasa se hayan enfriado suficientemente.



- Pueden presionar los dos pulsadores y doblen hacia atrás la empuñadura para guardarla dentro del cestillo para freír (fig. 29).
- Pueden recoger el cable de red en el interior de la freidora (fig. 30).
- Guarden la freidora con la tapa puesta. De este modo se impedirá que entre polvo, etc., en la cubeta.

“Zona Fría”

Las partículas sueltas de los alimentos no se carbonizan en esta freidora, con lo cual el aceite o grasa permanecerá más tiempo en buenas condiciones.

Las partículas sueltas se acumulan en la “zona fría” debajo del elemento calefactor. Después que el aparato se haya enfriado, pueden quitar la unidad de control con el elemento calefactor, sacar la cubeta interior del aparato y filtrar el aceite o grasa con un cedazo fino.

Modelo HD 4209 (Versión 2 litros)

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad máxima por preparación		Tiempo de fritura *) (minutos)
		Descongelada	Congelada	
160 °C	Pollo (filete, muslo)	300 g	200 g	20-25
180 °C	Croquetas de queso	5 piezas	3 piezas	5
	Fritos de camarones	4 piezas		2-4
	Fritos de manzana	4 piezas		4-5
	Fritos de queso	4 piezas		2-4
	Varitas/dedos de pescado	6 piezas	5 piezas	3-5
	Albóndigas de carne	13 piezas		4-5
	Mejillones	12 piezas		2½-3
190 °C	Fritos de albóndigas	4 piezas		2-4
	Buñuelos	3 piezas	2 piezas	6-8
**)	Patatas frita a la francesa	300 g	200 g	5
	Cordón bleu	2 piezas		3-4
	Croquetas de:			
	- pescado	5 piezas	4 piezas	4
	- carne	5 piezas	4 piezas	4
	- patata	5 piezas	4 piezas	4
	Patatas cortadas	300 g	200 g	4
	Schnitzel vienés	2 piezas		2½-3

Modelo HD 4210 (Versión 3 litros)

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad máxima por preparación		Tiempo de fritura *) (minutos)
		Descongelada	Congelada	
160 °C	Pollo (filete, muslo)	350 g	250 g	20-25
180 °C	Croquetas de queso	5 piezas	4 piezas	5
	Fritos de camarones	6 piezas		2-4
	Fritos de manzana	6 piezas		4-5
	Fritos de queso	5 piezas		4
	Varitas/dedos de pescado	8 piezas	7 piezas	3-5
	Albóndigas de carne	17 piezas		4-5
	Mejillones	15 piezas		2½-3
190 °C	Fritos de albóndigas	5 piezas		2-4
	Buñuelos	4 piezas	3 piezas	6-8
**)	Patatas frita a la francesa	450 g	300 g	5
	Cordón bleu			
	Croquetas de:			
	- pescado	3 piezas		3-4
	- carne	6 piezas	5 piezas	4-5
	- patata	6 piezas	5 piezas	4-5
	Patatas cortadas	6 piezas	5 piezas	4-5
	Sliced potato	450 g	300 g	4-5
	Schnitzel vienés	3 piezas		2½-3

* = Para alimentos congelados, los tiempos de preparación pueden ser mayores de los indicados.

** = Para las nuevas patatas fritas a la francesa, consulten la sección " Patatas fritas a la francesa "

Tablas

En las tablas se indican que tipos de alimentos pueden ser preparados, de una sola vez, con la freidora y que temperaturas y tiempos de preparación deberán ser elegidos.

Las tablas indican también la máxima cantidad por preparación.

Pueden desviarse un poco de esas instrucciones, dependiendo de las cantidades a preparar y de su gusto personal.

Si encuentran instrucciones diferentes (para las mismas cantidades) en el embalaje del alimento, síguelas.

Comprueben cual de las dos tablas es de aplicación para su aparato.

Patatas fritas a la francesa

Para obtener unas más bonitas y crujientes patatas fritas a la francesa :

- No usen patatas muy nuevas.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos.
Pongan los palitos en una escurridora y lávenlos con agua fría del grifo.
Con ello evitarán que se peguen entre sí al freírse. Sequen los palitos con, por ejemplo, con un papel de cocina.
- Las patatas fritas a la francesa deben prepararse en dos etapas :
 - Primera : A 160 °C durante 8 - 10 minutos.
 - Segunda : A 190 °C durante 2 - 4 minutos.Durante la segunda etapa y a pequeños intervalos, agiten el cestillo para freír, con lo cual lograrán dar un tostado uniforme a todas las patatas fritas a la francesa.

Alimentos ultracongelados

Los alimentos sacados del congelador o del compartimiento congelador de su nevera (entre 16 y 18 ° C bajo cero), enfriarán de modo notable el aceite o la grasa al introducirlos en ellos, por lo cual puede ser absorbido demasiado aceite o grasa.

- Por ello, no echen porciones demasiado grandes en la freidora.
- Dejen que la freidora recupere la temperatura óptima para freír, antes de preparar una nueva porción de alimento ultracongelado (unos 15 minutos).
Ajusten el mando de la temperatura de acuerdo con las indicaciones dadas en el embalaje del alimento ultracongelado.
Si esas indicaciones no vienen dadas, pongan

el mando en la temperatura más alta (190 °C). Estas instrucciones son también válidas para ciertos tipos de alimentos que exigen una cuidadosa preparación, tales como las croquetas de carne.

Las patatas fritas a la francesa congeladas están prefitas y pueden terminar de freírse en una etapa a 190 °C durante unos 5 minutos (Modelo HD 4209 : máx. 150 g y Modelo HD 4210 : máx. 200 g).

- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo.
Por ello conviene sacudirlos y rasparlos en el fregadero. Después échelos lentamente en el aceite o grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite o grasa caliente formen burbujas y salpiquen excesivamente.

Consejos

- La grasa vegetal pura o el aceite que contengan ácidos poliinsaturados son, a menudo, recomendados por los especialistas en salud.
Tengan en cuenta que, para mantener sus buenas cualidades, esos tipos de aceite y grasa deben ser renovados más a menudo que los otros tipos.
Además, una viscosa y pegajosa línea de depósitos de grasa puede fijarse en la cubeta por encima del nivel de aceite o grasa.
- Sustituyan regularmente el aceite o grasa.
No añadan nunca aceite o grasa frescos a los ya usados.
- En general, el aceite o grasa se oscurecerán con mayor rapidez cuando frían alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado).
Usándolos principalmente para freír patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces.
De todos modos, no los usen durante más de 6 meses. El aceite (después de enfriado) puede vaciarse en una botella y la grasa solidificada puede envolverse en un papel viejo.
La grasa solidificada dentro de la cubeta puede eliminarse fácilmente calentándola (a 160 °C) hasta que empiece a fundirse (Vean las instrucciones en la sección "Cómo usar la freidora" sobre la grasa solidificada en la freidora).
- Reemplacen siempre el aceite o grasa tan pronto como empiecen a hervir al calentarlos, si huelen o saben a rancio, si su color se ha oscurecido y / o cuando se vuelvan como un jarabe.
- Asegúrense de que el alimento que se va a

freír esté seco antes de echarlo en el aceite o grasa caliente.

- Limpíen la freidora con papel de celulosa. No olviden las paredes interiores.
- Si no usan la freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden el aceite en botellas de vidrio bien cerradas, preferiblemente en el frigorífico. Conserven la grasa en un tarro o cuenco (de vidrio o loza) bien cerrado. No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.

Si el aceite o grasa tienen un sabor

Ciertas clases de alimentos (especialmente, el pescado) pueden perder algún jugo mientras se frien.

Ese jugo podría afectar, de modo negativo, el sabor de los alimentos que se frían a continuación en el mismo aceite o grasa.

Para suprimir (o, mejor dicho, impedir) ese sabor, calienten el aceite hasta 160 °C. A continuación, frían 2 rebanadas de pan de 5 a 6 mm de grueso. Esperen hasta que hayan desaparecido todas las burbujas de aire y que el pan esté tostado por igual.

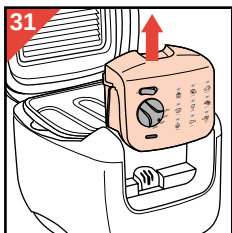
Saquen entonces el pan de la cubeta y tírenlo. El aceite o grasa tendrán, de nuevo, un sabor neutro.

Limpieza

- Antes de la limpieza, desenchufen siempre el aparato de la red.
- Después de la limpieza, sequen a fondo el interior y el exterior de la freidora.

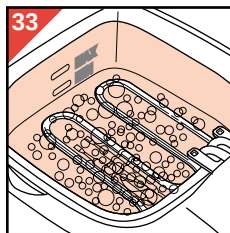
• Exterior y unidad de control :

- Para una fácil limpieza, quiten la unidad de control con el elemento calefactor (fig. 31).
- Limpíen la carcasa y la unidad de control frotándolos con un paño húmedo (añadiendo, si es necesario, un poco de detergente) y / o un papel de celulosa.



• Cubeta interior, cestillo para freír, empuñadura :

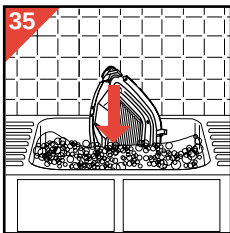
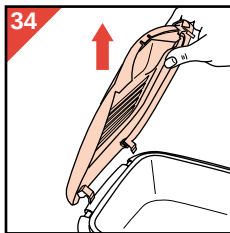
- Saquen el aceite o grasa líquida de la cubeta (fig. 32).
- Con una espátula y un papel de cocina, eliminen los residuos de aceite o grasa del interior de la cubeta.
- Viertan en la freidora agua caliente con un detergente limpiador. Asegúrense de que el nivel de esa agua jabonosa esté un poco por encima del nivel de aceite o grasa que hayan usado (fig. 33).
- Dejen que el agua jabonosa actúe de 30 a 45 minutos.
- Limpíen la cubeta con un cepillo y una almohadilla limpiadora plástica (nylon).
- Vacíen la cubeta y aclárenla con agua caliente.
- Laven el cestillo para freír en agua caliente con un detergente limpiador y aclárenlo bien. No limpien el cestillo en un lavavajillas.



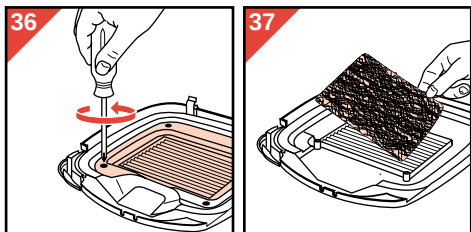
• Tapa y filtro permanente

Su freidora está equipada con un filtro permanente del vapor.

Les aconsejamos limpiar ese filtro metálico a intervalos regulares.



- Abran la tapa de la freidora, pongan la tapa en posición vertical y sáquenla de sus bisagras (fig. 34).
- Pongan la tapa entera en agua caliente jabonosa y déjenla durante 5 - 10 minutos (fig. 35).
- Aclaren la tapa con agua caliente. Sacúdanla para eliminar los restos de agua y déjenla secar.



- Para una limpieza mas a fondo, pueden desatornillar los cuatro tornillos que soportan el filtro permanente (fig. 36) y, después, sacar el filtro de la tapa (fig. 37).

Importante

- Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, leia estas instruções com atenção, acompanhando as ilustrações fornecidas.
- Antes de ligar a fritadeira, verifique primeiro se a voltagem indicada na placa do tipo corresponde à da corrente de sua casa.
- Ligue sempre a fritadeira numa tomada com terra.
- Nunca mergulhe a unidade de controlo com a resistência dentro de água.
- Antes da primeira utilização limpe cuidadosamente todos os componentes da fritadeira. Não encha a fritadeira com óleo ou gordura derretida sem antes se certificar que todos os seus elementos estão bem secos.
- Regra geral, aconselha-se a utilização de gordura líquida ou de óleo para fritar. Também se pode usar gordura sólida. Contudo, quando utilizar gordura sólida, deverá ter cuidados adicionais para evitar que a gordura salte quando começar a derreter (Consulte a secção “Como usar a fritadeira”).
- Não ligue a fritadeira sem antes ter enchido a cuba com óleo ou gordura (líquida / derretida).
- Quando utilizar gordura (às tiras ou em pedaços), derreta-a numa frigideira à parte e depois deite-a para a fritadeira antes de a ligar.
- Utilize apenas óleos e gorduras recomendados para uma fritura a elevada temperatura. Essa informação encontra-se nas embalagens dos produtos.
- Encha sempre com óleo ou gordura até ao nível situado entre as duas marcas indicadoras. Antes de iniciar a fritura, verifique primeiro se a fritadeira ainda tem óleo / gordura suficientes.
- Não exceda as quantidades máximas indicadas na tabela. Nunca encha o cesto a mais de 3/4 de altura. Se o cesto estiver demasiado cheio, o óleo ou a gordura quentes poderão transbordar da fritadeira.
- Durante a fritura, sairá vapor quente da fritadeira. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor produzido.
- A fritadeira deverá estar sempre fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver em uso.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou do lava-loiça.
- Quando terminar, coloque o selector de temperatura na posição mais baixa (rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até parar). Desligue a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o óleo ou gordura. Não desloque a fritadeira até ter arrefecido o suficiente.
- Para não danificar o revestimento esmaltado da cuba interior, evite que ela caia ao chão ou choque com outros objectos. Não a esfregue com objectos metálicos.
- Se o cabo de alimentação se estragar, deverá ser substituído apenas pela Philips ou pelos seus concessionários, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.
- Guarde estas instruções para uma eventual consulta futura.

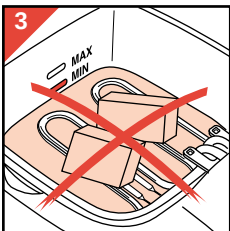
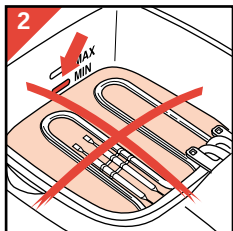
Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa (desmontável)
- B** Filtro anti-gordura
- C** Botão de abertura da tampa
- D** Unidade de controlo
- E** Comutador para ligar/desligar
- F** Selector de temperatura
- G** Lâmpada piloto
- H** Botão de reposição (Reinício)
- I** Conectores de segurança eléctrica

- J** Pega (desmontável / rebatível) do cesto
- K** Botões da pega
- L** Cesto de fritura
- M** Apoio do cesto (posição para escorrer)
- N** Cuba interior
- O** Indicadores de nível (óleo ou gordura)
- P** Pegas para transporte
- Q** Corpo da fritadeira (Paredes frias)
- R** Cabo de alimentação
- S** Compartmento para o cabo
- T** Placa de características

Segurança extra

- Os conectores de segurança eléctrica garantem que a resistência só poderá ser ligada se o painel de controlo estiver na posição correcta (fig. 1a).
- Um termostato de segurança desliga a fritadeira quando ocorre um sobreaquecimento.



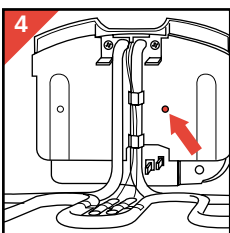
Isso poderá acontecer:

- Se não houver (ou houver muito pouco) óleo, gordura derretida ou gordura já utilizada anteriormente (e já solidificada) na fritadeira (fig. 2)
- Se tentar derreter pedaços ou tiras de gordura nova na fritadeira (fig. 3).

Nestes casos, o calor não é libertado com suficiente rapidez.

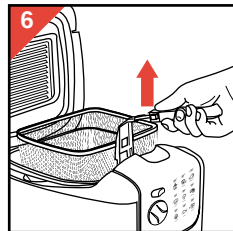
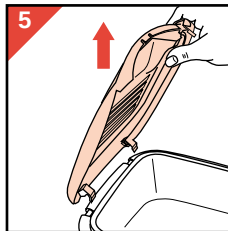
Se o termostato de segurança desligar a fritadeira:

- Deixe arrefecer a fritadeira
- Com a ajuda duma pequena chave de parafusos ou de um palito, prima cuidadosamente o botão de reposição no interior do "orifício de reposição" (fig. 4) para preparar a fritadeira para nova utilização.

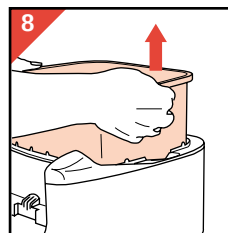
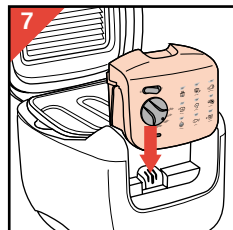


Antes da primeira utilização, limpe a fritadeira cuidadosamente

- Certifique-se que a ficha não está introduzida na tomada de corrente.
- Nunca mergulhe a unidade de controlo com a resistência em água. Nunca enxague estas peças.



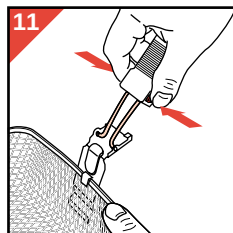
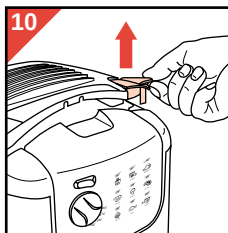
- Retire a tampa (fig. 5), o cesto de fritar (fig. 6) e a unidade de controlo com a resistência (fig. 7). Coloque a unidade de controlo com a resistência num local seguro e seco.



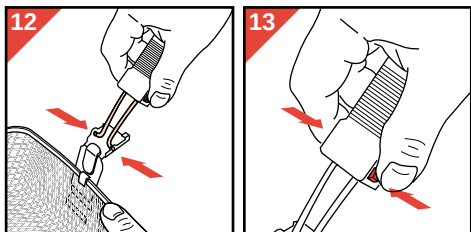
- A cuba interior pode ser retirada (fig. 8) para uma limpeza rápida e mais fácil.
- Lave o cesto de fritar, a tampa e a pega do cesto numa sabonária de água quente (fig. 9). Enxague com água limpa e seque.

Como usar a fritadeira

- Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

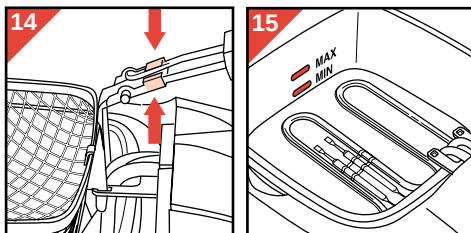


- Carregue no botão para abrir a tampa (fig. 10).
- Prima os botões da pega para a fixar ao cesto de fritar (fig. 11).



Verifique se os dois encaixes da pega ficam bem presos nos respectivos suportes do cesto de fritar (fig. 12).

- Prima os botões da pega para a colocar em posição de funcionamento (fig. 13).

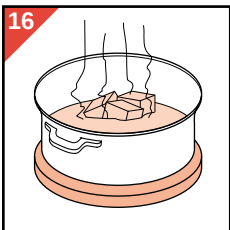


Verifique se os dois encaixes da pega ficam bem presos nos respectivos suportes do cesto de fritar (fig. 14).

- Encha a cuba com óleo, gordura líquida ou gordura sólida já derretida até à linha indicadora mais alta (fig. 15):
2 litros para o modelo HD 4209
3 litros para o modelo HD 4210.
- Nunca misture dois tipos diferentes de óleo e/ou gordura.

Quando utilizar gordura sólida nova:

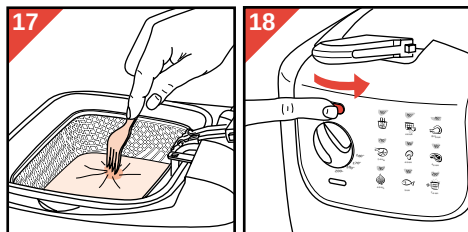
- Derreta o(s) pedaço(s) de gordura nova numa frigideira à parte, em lume brando (fig. 16).
2.5 kg para o modelo HD 4209
4 kg para o modelo HD 4210.
Precaução: Nunca desvie a sua atenção da frigideira.



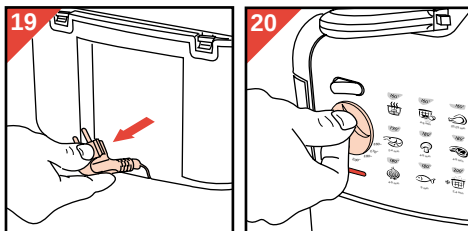
Mantenha as crianças afastadas.

- Logo que a gordura tiver derretido, apague o lume.
- Coloque a fritadeira sobre o lava-loiça.
- Com muito cuidado, deite a gordura derretida para dentro da fritadeira.
- Leve a fritadeira, cuidadosamente, para o local onde a vai utilizar. Ligue à corrente e ponha-a a trabalhar.

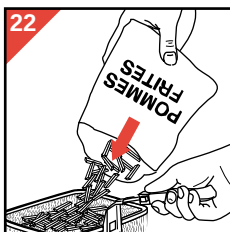
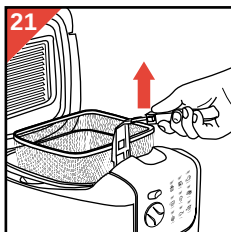
Quando derreter gordura usada anteriormente e já solidificada na fritadeira:



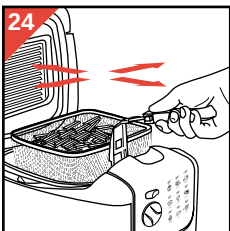
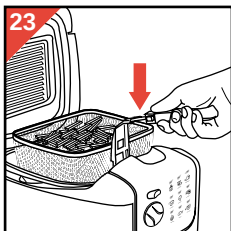
- Com cuidado, faça alguns furos na gordura (fig. 17).
Ao fazê-lo, evite tocar na resistência!
- Coloque a tampa na fritadeira.
Ligue a fritadeira e seleccione uma temperatura de 160°C (fig. 18).
Para evitar salpicos, conserve a tampa na fritadeira enquanto a gordura estiver a derreter.
- Logo que a gordura tiver derretido por completo, poderá aumentar a temperatura.
- Nunca utilize outro procedimento para derreter a gordura!
Caso contrário, correrá o risco da gordura quente furar a camada superior de gordura ainda solidificada e saltar de repente.
- Guarde a fritadeira com a gordura solidificada à temperatura ambiente. Se a gordura estiver muito fria, haverá muito mais hipóteses de saltar.



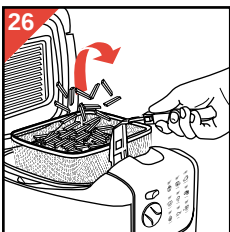
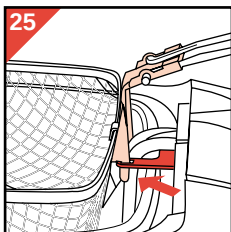
- Desenrole completamente o cabo de alimentação (fig. 19).
 - Verifique se o cabo de alimentação não fica em contacto com superfícies quentes nem pendurado para fora da mesa de trabalho.
 - Introduza a ficha na tomada de corrente.
 - Coloque o selector de temperatura na posição mais adequada ao tipo de alimentos que vai fritar (fig. 20).
- Consulte a tabela.
- Quando a lâmpada piloto se apagar pela segunda vez (passados 10-15 minutos), o óleo / gordura estarão na temperatura certa.



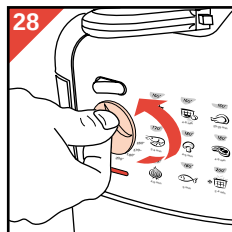
- Abra a tampa e, com cuidado, levante o cesto do interior da cuba (fig. 21).
- Coloque os alimentos no cesto (fig. 22).



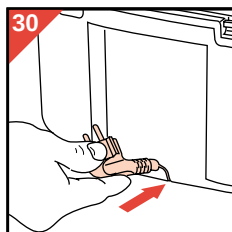
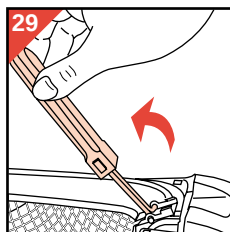
- Baixe o cesto para dentro da cuba (fig. 23). Certifique-se que o cesto está fixo na posição mais baixa (isto é, “para fritar”).
- Para obter melhores resultados, aconselha-se a abertura da tampa para levantar e sacudir o cesto algumas vezes durante o processo de fritura (fig. 24).



- Quando a fritura terminar, prenda o cesto de fritar na posição mais elevada (isto é, “posição de escorrer”) (fig. 25). Deixe os alimentos a escorrer um pouco. Se necessário, sacuda o cesto sobre a fritadeira para retirar o excesso de óleo / gordura (fig. 26).



- Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos já fritos sobre um coador com papel absorvente (por ex.: um guardanapo de papel ou papel de cozinha) (fig. 27).
- Após a utilização, coloque o selector de temperatura na posição mais baixa (rodando completamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) (fig. 28) e retire a ficha da tomada de corrente.
- Limpe a fritadeira depois do óleo ou da gordura terem arrefecido o suficiente.



- Poderá premir os dois botões e dobrar a pega para a guardar no interior do cesto de fritar (fig. 29).
- Poderá puxar o cabo de alimentação para a fritadeira (fig. 30).
- Guarde a fritadeira com a tampa colocada. Evitará, assim, a acumulação de poeiras, etc. no interior da cuba.

“Zona Fria”

Nesta fritadeira as partículas deixadas pelos alimentos não ficam queimadas e, assim, o óleo ou gordura conservam-se mais tempo em boas condições.

As partículas soltas juntam-se numa “zona fria” por baixo da resistência.

Depois da fritadeira arrefecer, poderá retirar a unidade de controlo com a resistência, retirar a cuba interior e passar o óleo / gordura por uma peneira de rede fina.

Modelo HD 4209 (versão de 2 litros)

Temperatura	Tipo de alimentos	Quantidade máxima por preparação		Tempo de fritura *) (em minutos)
		Descongelado	Congelado	
160 °C	Frango (peito, pedaços)	300 g	200 g	20-25
180 °C	Croquetes de queijo	5 un.	3 un.	5
	Fritos de camarão	4 un.		2-4
	Fritos de maçã	4 un.		4-5
	Fritos de queijo	4 un.		2-4
	Filetes/fritos de peixe	6 un.	5 un.	3-5
	Croquetes de carne	13 un.		4-5
	Mexilhões	12 un.		2½-3
190 °C	Bolinhos	4 un.		2-4
	Donuts	3 un.	2 un.	6-8
**)	Batatas fritas sem palitos	300 g	200 g	5
	Cordon bleu	2 un.		3-4
	Croquetes de:			
	- Peixe	5 un.	4 un.	4
	- Carne	5 un.	4 un.	4
	- Batata	5 un.	4 un.	4
	Batatas às rodelas	300 g	200 g	4
	Salsichas alemãs	2 un.		2½-3

Modelo HD 4210 (versão de 3 litros)

Temperatura	Tipo de alimentos	Quantidade máxima por preparação		Tempo de fritura *) (em minutos)
		Descongelado	Congelado	
160 °C	Frango (peito, pedaços)	350 g	250 g	20-25
180 °C	Croquetes de queijo	5 un.	4 un.	5
	Fritos de camarão	6 un.		2-4
	Fritos de maçã	6 un.		4-5
	Fritos de queijo	5 un.		4
	Filetes/fritos de peixe	8 un.	7 un.	3-5
	Croquetes de carne	17 un.		4-5
	Mexilhões	15 un.		2½-3
190 °C	Bolinhos	5 un.		2-4
	Donuts	4 un.	3 un.	6-8
**)	Batatas fritas sem palitos	450 g	300 g	5
	Cordon bleu	3 un.		3-4
	Croquetes de:			
	- Peixe	6 un.	5 un.	4-5
	- Carne	6 un.	5 un.	4-5
	- Batata	6 un.	5 un.	4-5
	Batatas às rodelas	450 g	300 g	4-5
	Salsichas alemãs	3 un.		2½-3

*) : Para alimentos congelados, os tempos de preparação poderão ser mais longos do que os indicados.

**): Para batatas fritas não congeladas, aos palitos, leia também a secção "Batatas fritas à francesa".

Tabela

No quadro abaixo estão indicados os tipos de alimentos que podem ser preparados na fritadeira, bem como as temperaturas e tempos de preparação a seleccionar.

A tabela indica, ainda, a quantidade máxima por preparação. Poderá desviar-se um pouco destas indicações, dependendo das quantidades a preparar e do seu gosto pessoal. Se encontrar instruções diferentes (para as mesmas quantidades) nas embalagens dos alimentos, deverá seguir estas.

Consulte a tabela que se aplica ao modelo de fritadeira que adquiriu.

Batatas fritas à francesa

Para obter as melhores e mais estaladiças batatas fritas aos palitos:

- Não utilize batatas muito novas.
- Comece por cortar as batatas em rodelas grossas e depois em palitos. Coloque os palitos num coador e passe-os por baixo da torneira de água fria. Assim, os palitos não se colarão uns aos outros durante a fritura. Enxugue os palitos com papel de cozinha.
- As batatas fritas devem ser preparadas em duas fases:
 - Primeiro a 160 °C durante 8 - 10 minutos.
 - Depois, a 190 °C por mais 2 - 4 minutos.Durante a segunda fase, sacuda de vez em quando o cesto de fritar. As batatas ficarão com um dourado mais uniforme.

Alimentos ultra congelados

Os alimentos retirados da arca ou do congelador do frigorífico (-16 a -18 °C) arrefecem rapidamente o óleo / gordura quando introduzidos na cuba da fritadeira e poderão absorver demasiada gordura ou óleo.

- Por isso, não deite grandes porções na fritadeira.
- Deixe que a fritadeira readquira a temperatura ideal antes de preparar nova dose de alimentos congelados (aprox. 15 minutos).

Coloque o selector de temperatura conforme as indicações da embalagem dos alimentos congelados.

Se a embalagem não fornecer tais indicações, coloque o botão na temperatura mais elevada (190 °C).

Estas indicações são igualmente válidas para certos tipos de alimentos que requeiram uma

preparação mais cuidada, como é o caso dos croquetes de carne.

As batatas fritas congeladas já passaram por uma fritura prévia e podem ser fritas numa única etapa a 190 °C durante cerca de 5 minutos.

(Modelo HD 4209 : máx. 150 g ;

Modelo HD 4210 : máx. 200 g)

- Os alimentos ultra congelados normalmente contêm muito gelo.

Retire-lhes primeiro o máximo de gelo que puder.

Em seguida, introduza o cesto com cuidado no óleo ou na gordura, porque o óleo ou gordura quentes podem borbulhar e espirrar em excesso.

Sugestões

- Os especialistas de saúde recomendam a utilização de gordura ou óleo vegetal puros contendo ácidos polinsaturados. Lembre-se que, para manterem as suas propriedades, estes tipos de gordura e óleo devem ser renovados mais cedo e mais vezes do que os outros.

Uma orla de gordura, pegajosa e renitente, poderá alojar-se na cuba interior acima da linha indicadora do nível.

- Mude o óleo ou a gordura regularmente. Nunca misture óleo ou gordura novos ao óleo ou gordura já utilizados.
- Regra geral, o óleo ou gordura queimam-se muito rapidamente quando se fritam alimentos com muitas proteínas (casos da carne e do peixe).

Se o óleo ou a gordura forem utilizados sobretudo para fritar batatas e forem filtrados após cada utilização, poderão servir 10 a 12 vezes.

Em qualquer dos casos, não deverão ser utilizados por mais de seis meses.

O óleo (depois de arrefecer) pode ser deitado numa garrafa e a gordura coalhada pode ser embrulhada num papel.

A gordura coalhada no interior da cuba retira-se facilmente aquecendo-a (a 160 °C) até derreter. (Consulte as instruções da secção “Como usar a fritadeira” sobre a forma de derreter a gordura coalhada da fritadeira).

- Substitua sempre todo o óleo / gordura se começar a borbulhar quando aquece, se adquirir cheiro ou ganhar sabor a ranço, se a cor ficar escura e/ou quando começar a axarapar.
- Antes de introduzir os alimentos no óleo ou na

- gordura, verifique se estão secos.
- Limpe a fritadeira com papel de cozinha. Não se esqueça das paredes interiores.
- Se não utilizar a fritadeira com frequência, é preferível guardar o óleo numa garrafa (de vidro) bem fechada, no frigorífico. Guarde a gordura numa tigela (de vidro ou de cerâmica), bem fechada. Não é aconselhável deixar ficar o óleo / gordura durante muito tempo na fritadeira.

Se o óleo ou a gordura ganhar algum sabor ...

Certos alimentos (espec. o peixe) poderão perder alguns fluidos enquanto estão a fritar. Esses sucos poderão afectar o sabor dos alimentos que venham a ser fritos mais tarde nesse mesmo óleo ou gordura.

Para retirar (ou melhor, para evitar) esse sabor, aqueça o óleo ou a gordura a 160 °C. Em seguida, frite duas fatias finas de pão (5-6 mm). Aguarde até todas as bolhas de ar desaparecerem e o pão ficar completamente tostado.

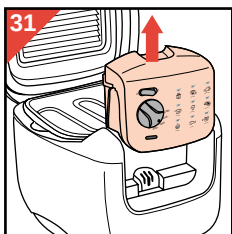
Retire, então, as fatias de pão e deite-as fora. O óleo / gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Limpeza

- Antes de proceder à limpeza, retire sempre primeiro a ficha da tomada de corrente.
- Após a limpeza, seque sempre bem o interior e o exterior da fritadeira.

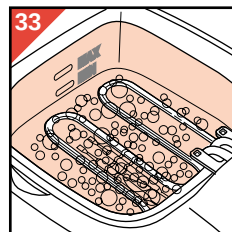
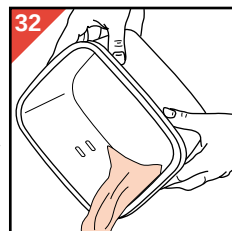
Exterior e unidade de controlo:

- A unidade de controlo com a resistência podem ser retiradas para facilitar a limpeza (fig. 31).
- Limpe o corpo da fritadeira e a unidade de controlo com um pano húmido (se necessário, misture um pouco de detergente) e/ou com papel de cozinha.



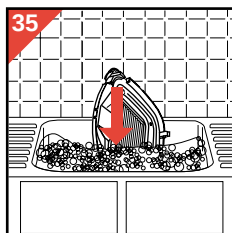
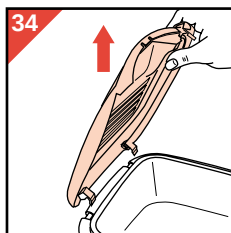
Cuba interior, cesto de fritar e pega:

- Retire o óleo ou a gordura líquida do interior da cuba (fig. 32).
- Retire os resíduos de óleo / gordura do interior da cuba com a ajuda duma espátula e de papel absorvente.
- Deite água quente com um pouco de detergente no interior da fritadeira. O nível atingido pela água deverá ser um pouco acima do nível normal do óleo / gordura utilizados (fig. 33).
- Deixe a solução de água a actuar durante 30 a 45 minutos.
- Lave o interior da cuba com uma escova e / ou um esfregão de plástico (nylon).
- Esvazie a cuba e volte a encher com água quente para enxaguar.
- Lave o cesto de fritar em água quente com detergente e enxague muito bem. Não lave o cesto na máquina da loiça.

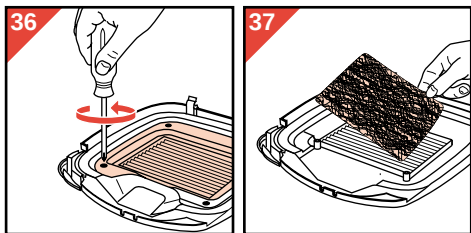


Tampa e filtro permanente:

A sua fritadeira está equipada com um filtro de vapor permanente. Aconselha-se a limpeza deste filtro metálico com alguma regularidade.



- Abra a tampa da fritadeira. Coloque-a na vertical e retire pelas articulações (fig. 34).
- Meta a tampa numa sabonária de água quente e deixe-a ficar assim entre 5 a 10 minutos (fig. 35).
- Enxague a tampa com água quente. Sacuda a água que ficar na tampa e deixe-a a secar.



- Se quiser fazer uma limpeza mais profunda, retire os quatro parafusos que prendem o filtro permanente (fig. 36). Em seguida, poderá retirar o filtro da tampa (fig. 37).

