

# PHILIPS

## HD 4219/20



# PHILIPS

**English** **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

**Français** **Page 11**

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

**Deutsch** **Seite 18**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.

**Nederlands** **Pagina 25**

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

**Italiano** **Pagina 32**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

**Español** **Página 39**

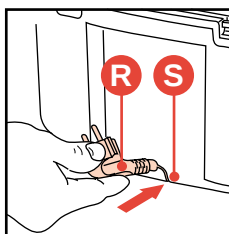
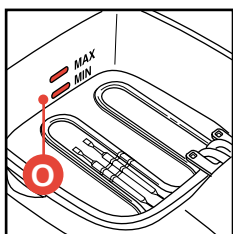
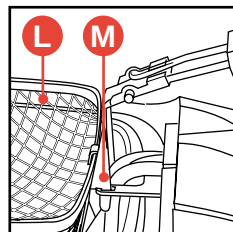
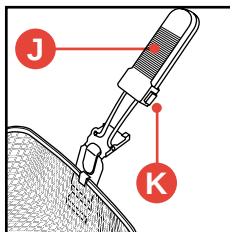
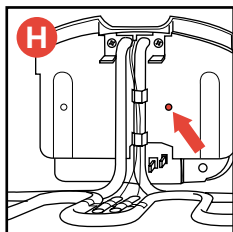
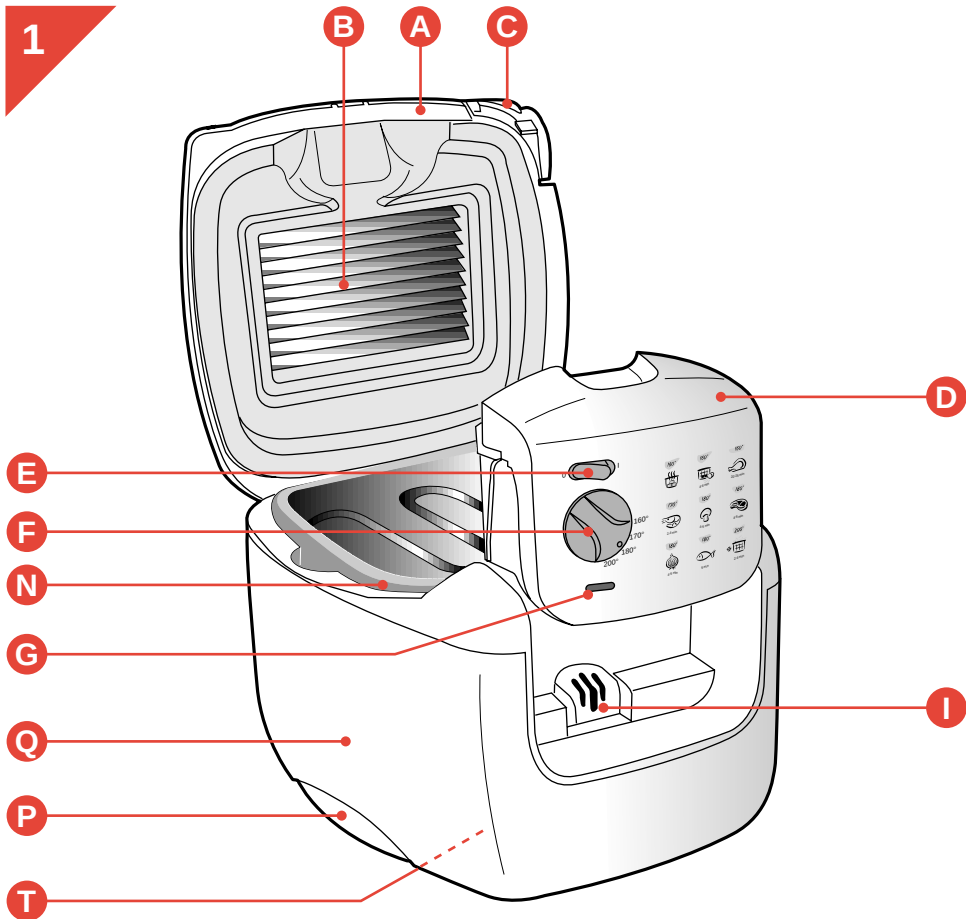
- Desplegar las página 3 al leer las instrucciones de manejo.

**Português** **Página 46**

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

**Ελληνικά** **Σελίδα 53**

- Ανοίξτε την σελίδα 3 για τις οδηγίες χρήσεως.



## 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 splashing fat when melting. (See section "When using solid fat".)
- 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 contain an anti-foaming agent and 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. If the basket is overfilled, hot fat/oil may flow over the top of the frying pan.
- During the process of frying hot steam comes from the appliance. Keep your hands and face away from this steam.
- Be careful of steam escaping when opening the lid.
- 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.
- 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.

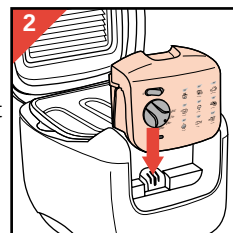
## General description (fig. 1)

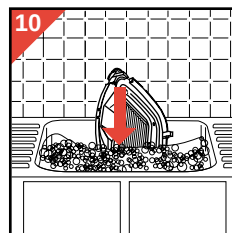
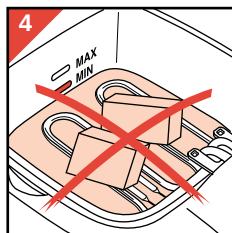
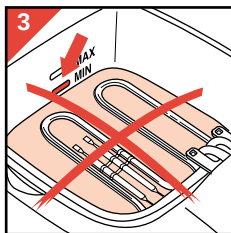
- A** Lid (removable)
- B** Anti-grease filter
- C** Lid release knob
- D** Control unit
- E** On / Off switch
- F** Temperature control
- G** Pilot light
- H** Reset hole (restart)
- I** Electrical safety connectors
- J** Handgrip (removable / foldable) of frying basket.
- K** Handgrip release knobs
- 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. 2).
- A safety thermostat switches the appliance off in case of overheating.





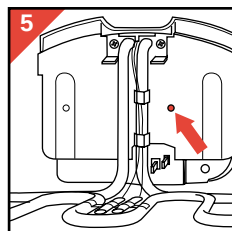
This may happen:

- if there is no (or too little) oil, melted fat, or previously used (and resolidified) fat in the fryer (fig. 3);
- if attempting to melt blocks or lumps of new fat in the fryer (fig. 4).

The heat cannot be released quickly enough in these cases.

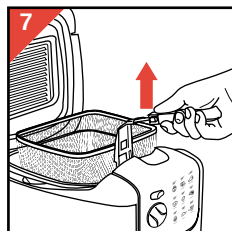
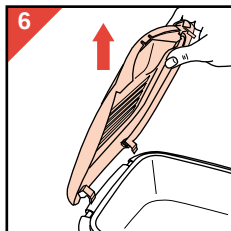
If the safety thermostat has switched the appliance off:

- 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. 5) to make the appliance ready for use again.

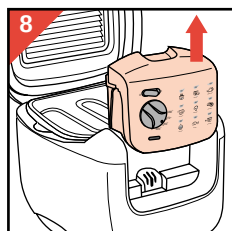


### Prior to first use: clean thoroughly

- 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.



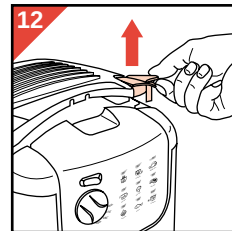
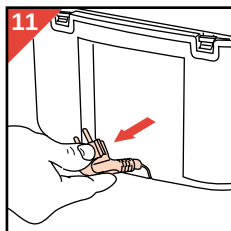
- Remove the lid (fig. 6), the frying basket (fig. 7) and the control unit with the heating element (fig. 8). Put the control unit with the heating element aside to a safe (dry) place.



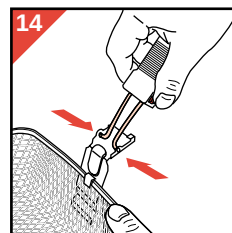
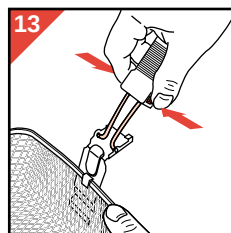
- The frying pan can be removed (fig. 9) for quick and easy cleaning.
- Wash the frying basket, the lid and the hand grip in hot soapy water (fig. 10). Rinse with clean water and dry.

### Deep fat frying

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



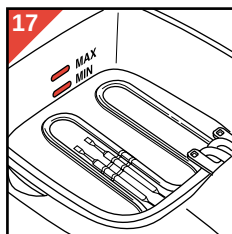
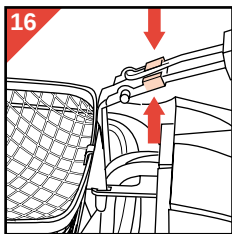
- Pull out the mains cord completely (fig. 11).
- Using the release knob, open the lid (fig. 12).



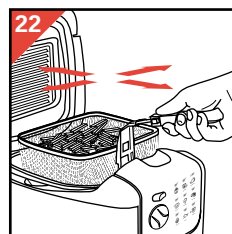
- Press the handle knobs to fix the handgrip to the frying basket (fig. 13). Ensure that both rods of the hand grip fit securely in the corresponding holes of the frying basket (fig. 14).



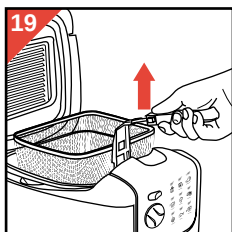
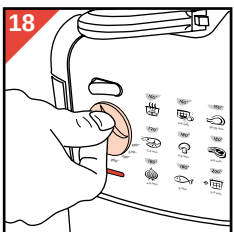
- Press the handle knobs to put the hand grip into operational position (fig. 15).



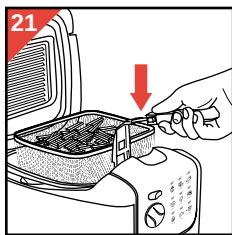
- For better overall browning, it is advised to open the lid and to lift and shake the basket a couple of times during frying (fig. 22). Be careful of steam escaping when opening the lid.



- Ensure that both rods of the hand grip fit securely in the corresponding profiles of the frying basket (fig. 16).
- Fill the frying pan with oil, liquid fat or melted solid type fat to the highest indication line (fig. 17):  
2.5 litres for type HD 4219;  
3.5 litres for type HD 4220.
- Never mix two different types of oil and/or fat.
- 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. 18). 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. 19).

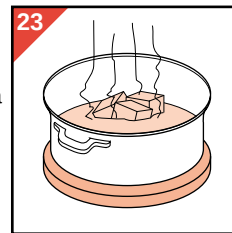


- Put the food into the basket (fig. 20).
- Lower the frying basket into the pan (fig. 21). Ensure that the basket is fixed in the **low** position (i.e. "frying position").
- After the basket has been lowered into the pan, close the lid while cooking.

### When using solid fat

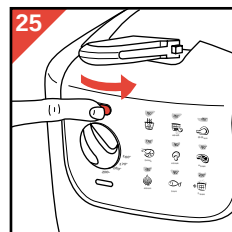
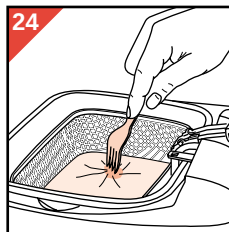
#### New blocks of solid frying fat

- Melt the piece(s) of new solid frying fat in a separate pan on a low fire (fig. 23):  
2 kg for type HD 4219;  
3 kg for type HD 4220. Please note: Always keep your eye on this pan. Keep children away from it.
- Switch off the heat source as soon as the fat has melted.
- Place the fryer in a dry sink.
- 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.



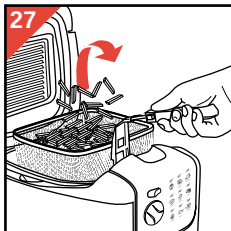
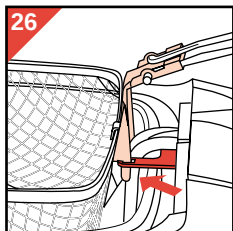
#### Previously used solid frying fat which has curdled in the fryer

- Only use the melting procedure described below! Otherwise there is a risk of warm melted fat suddenly spouting from below through the still solid top layer of fat.

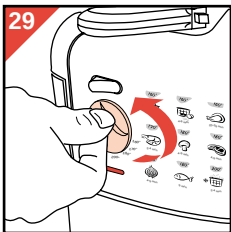


- Store the fryer containing solidified fat at room temperature. If the fat is very cold there is a greater risk of splashing.
- Carefully make some holes in the fat (fig. 24). Avoid damaging the heating element when doing so!
- Put the lid on the fryer.
- Switch the fryer on, selecting position 160 °C (fig. 25). Leave the lid on the fryer while the fat is melting to prevent splashing.

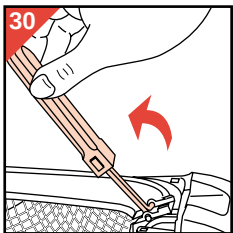
## After frying



- After frying, hook the frying basket in the **high** position (i.e. "drain position") (fig. 26). 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. 27).



- 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. 28).
- After use, set the temperature knob to the lowest position (turn fully anti-clockwise), switch the fryer off (fig. 29) 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. 30).
- You can push the mains cord into the appliance (fig. 31).
- Store the fryer with the lid on top. This will keep dust etc. from the pan.

## "Cool Zone"

Loose food particles do not get burnt 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.

## Tables

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

The table also indicates the maximum quantity per preparation for optimum results.

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.

## Fresh French fries

To obtain the nicest and most crispy fresh 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 fries from adhering to one another while frying. Dry the fries using e.g. kitchen towel.
  - Fresh French fries must be prepared in **two steps**:
    - **firstly at 160 °C (320 °F), for 4-6 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.
- 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 film 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 more than six months.  
Oil (after cooling down) can be poured into a bottle and solid fat can be wrapped in an old paper.  
Solid 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 solid fat in the fryer.)
- Always replace all fat/oil as soon as it starts foaming 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...

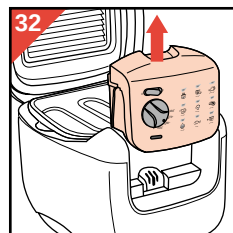
Certain types of food (esp. fish) may lose some fluid while being deep fat fried. This juice might adversely affect the taste of food to be fried later in the same oil/fat. To remove (or rather to prevent) this taste heat the oil/fat to 160 °C / 320 °F. Then fry two thin slices of bread (5-6 mm, or 0.25 "). 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.

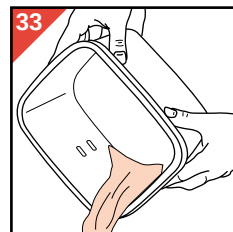
### • Outside and control unit:

- Remove the control unit with the heating element for easy cleaning (fig. 32).
- 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:

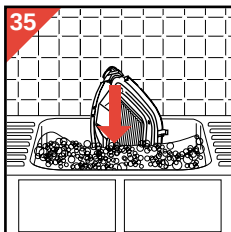
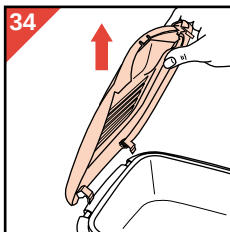
- Pour the oil or liquid fat out of the frying pan (fig. 33).
- Remove fat / oil residue from the inside of the frying pan with a spatula and kitchen paper.
- Pour hot water with a washing-up agent into the fryer. Ensure that the level of this soapy water is a little higher than that of the oil / fat you have used.
- Allow the soapy water to act for 30 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.



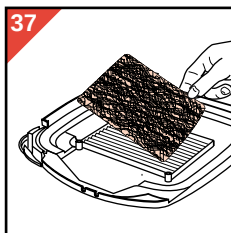
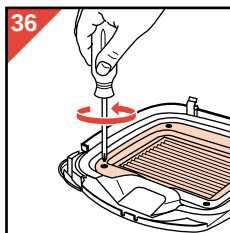
- **Lid and permanent filter:**

Your deep fat fryer is equipped with a permanent vapour filter.

We advise you to clean this metal filter at regular intervals.



- 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 soak 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).

**Type HD 4219 (2.5 litres version)**

| Temperature        | Type of food                                                                                                               | Max quantity per preparation unfrozen                              | frozen                                         | Frying time *) (minutes)                      |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C<br>(320 °F) | Chicken (fillet, drumsticks)*                                                                                              | 250 g                                                              | 200 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C<br>(340 °F) | Shrimp fritters<br>Mussels<br>Meat balls (small)                                                                           | 4 pcs.<br>12 pcs.<br>10 pcs.                                       |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C<br>(356 °F) | Cheese croquettes*<br>Apple fritters<br>Fish fingers/fillet*<br>Cheese fritters<br>Cordon bleu                             | 5 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>4 pcs.<br>2 pcs.                     | 3-4 pcs.<br>3-4 pcs.                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C<br>(374 °F) | French fries**<br>Doughnuts<br>Ball fritters<br>Meat croquettes*<br>Fish croquettes*<br>Sliced potato*<br>Wiener Schnitzel | 350 g<br>3 pcs.<br>3 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>350 g<br>1-2 pcs. | 250 g<br><br><br>3-4 pcs.<br>3-4 pcs.<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

**Type HD 4220 (3.5 litres version)**

| Temperature        | Type of food                                                                                                               | Max quantity per preparation unfrozen                            | frozen                                         | Frying time *) (minutes)                      |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C<br>(320 °F) | Chicken (fillet, drumsticks)*                                                                                              | 300 g                                                            | 250 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C<br>(340 °F) | Shrimp fritters<br>Mussels<br>Meat balls (small)                                                                           | 5 pcs.<br>15 pcs.<br>15 pcs.                                     |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C<br>(356 °F) | Cheese croquettes*<br>Apple fritters<br>Fish fingers/fillet*<br>Cheese fritters<br>Cordon bleu                             | 5 pcs.<br>5 pcs.<br>6 pcs.<br>5 pcs.<br>3 pcs.                   | 4 pcs.<br>5 pcs.                               | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C<br>(374 °F) | French fries**<br>Doughnuts<br>Ball fritters<br>Meat croquettes*<br>Fish croquettes*<br>Sliced potato*<br>Wiener Schnitzel | 450 g<br>4 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>6 pcs.<br>450 g<br>2 pcs. | 350 g<br><br><br>4-5 pcs.<br>4-5 pcs.<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

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

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

## 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.
- N'utilisez que des huiles et graisses contenant un agent antimousse et recommandées pour l'usage en friteuse. Cette information figure sur l'emballage de ces huiles/graissses.
- Remplissez la cuve d'huile ou de graisse entre les niveaux indiqués 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.
- Attention à la vapeur qui s'échappe à l'ouverture du couvercle!
- Mettez la friteuse 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 service agréé. Cette opération nécessite en effet des pièces et/ou un outillage spéciaux.
- Conservez ce mode d'emploi, il pourra vous être utile plus tard.

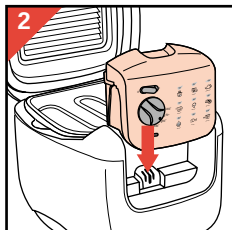
## Description générale (fig. 1)

- 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

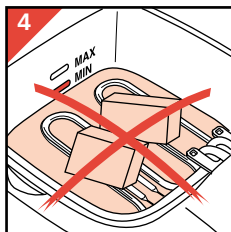
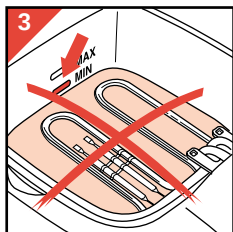
- J** Poignée (amovible/pliable) du panier de friture
- K** Boutons de décrochage de la poignée
- L** Panier de friture
- M** Repose panier (position d'égouttage)
- N** Cuve de friture
- O** Indications de niveaux (huile/graisse)
- P** Poignées de transport
- Q** Corps de la friteuse
- R** Cordon d'alimentation
- 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. 2).



- Un thermostat de sécurité arrête l'appareil en cas de surchauffe. Une surchauffe peut se produire dans les cas suivants :



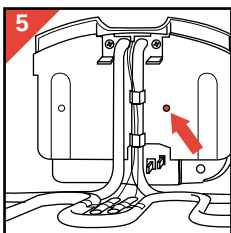
- S'il n'y a pas ou pas assez d'huile, de graisse fondue ou de la graisse préalablement utilisée (et revenue à l'état solide) dans la friteuse (fig. 3);

- Si vous essayez de faire fondre des blocs ou des morceaux de graisse nouvelle dans la friteuse (fig. 4).

Dans tous ces cas, la chaleur ne peut être libérée suffisamment vite.

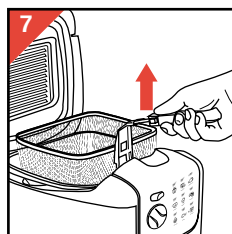
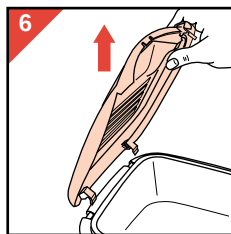
Si le thermostat a éteint l'appareil :

- 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. 5). pour mettre l'appareil en état de fonctionner à nouveau.

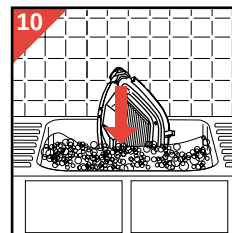
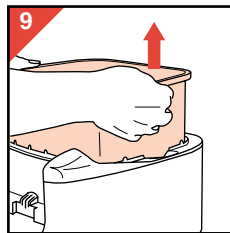
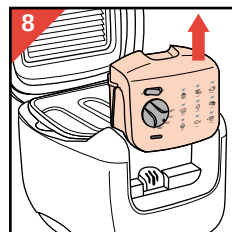


## Avant la première utilisation : nettoyez l'appareil soigneusement

- 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.



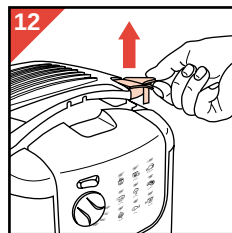
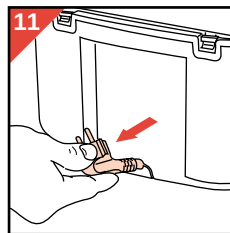
- Retirez le couvercle (fig. 6), le panier de friture (fig. 7) et le bloc de commande comprenant l'élément chauffant (fig. 8). Placez le bloc de commande avec l'élément chauffant de côté dans un endroit sûr (au sec).



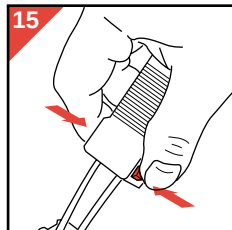
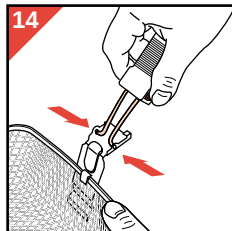
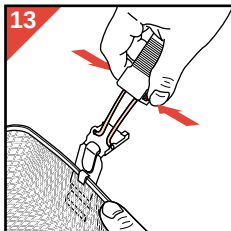
- La cuve de friture peut être retirée (fig. 9) pour permettre un nettoyage plus aisé et plus rapide.
- Lavez le panier de friture, le couvercle et la poignée avec de l'eau savonneuse (fig. 10). Rincez à l'eau claire, puis séchez.

## Friteuse

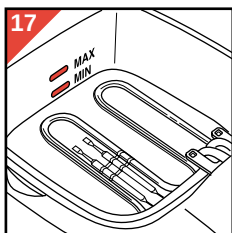
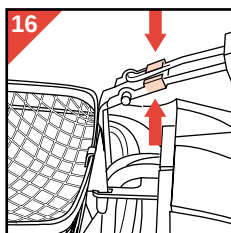
- Placez l'appareil sur un plan horizontal et stable.



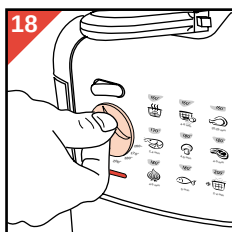
- Sortez entièrement le cordon d'alimentation (fig. 11).
- Ouvrez le couvercle en actionnant la commande d'ouverture (fig. 12).



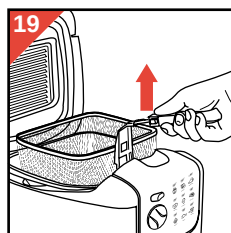
- Appuyez sur les boutons de la poignée pour fixer la poignée au panier de friture (fig. 13).
- Assurez-vous que les deux tiges de la poignée s'engagent bien dans les trous correspondants du panier de friture (fig. 14).
- Appuyez sur les boutons de la poignée pour placer la poignée en position d'utilisation. (fig. 15).
- Assurez-vous que les deux tiges de la poignée



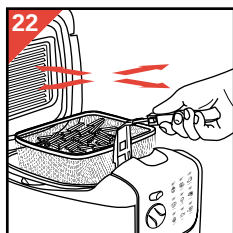
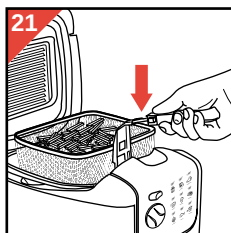
- sont bien insérées dans les profils du panier de friture (fig. 16).
- Remplissez la cuve de friture avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse solide fondue jusqu'au repère maxi. (fig. 17), soit :  
2,5 litres pour le type HD 4219;  
3,5 litres pour le type HD 4220
  - Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
  - 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. 18) 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.



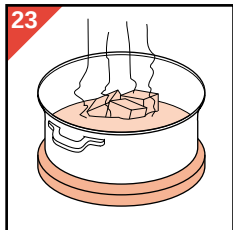
- Ouvrez le couvercle et soulevez délicatement le panier de friture pour le sortir de la cuve (fig. 19)
- Versez les aliments à frire dans le panier (fig. 20).



- Abaissez le panier de friture à l'intérieur de la cuve (fig. 21). Assurez-vous que le panier est fixé en position basse (c'est à dire dans la position friture)
- Après avoir descendu la corbeille dans la friteuse, fermez le couvercle pendant la cuisson.
- Pour dorer les aliments uniformément, nous vous conseillons de soulever et de secouer le panier à plusieurs reprises au cours de la cuisson. (fig. 22). Attention à la vapeur qui s'échappe à l'ouverture du couvercle!

### Lorsque vous utilisez de la nouvelle graisse solide :

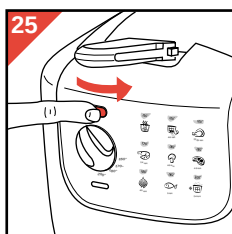
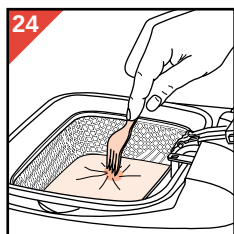
- Faites fondre le ou les morceaux de graisse à part dans une poêle à feu doux (fig. 23) :  
2 kg pour le type HD 4219  
3 kg pour le type HD 4220
- Nota Bene : Surveillez toujours cette poêle. Tenez les enfants éloignés. Eteignez le feu sous la poêle dès que la graisse a fondu.



- Placez la friteuse dans l'évier.
- Versez très délicatement la graisse fondue dans la 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.

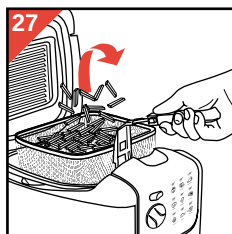
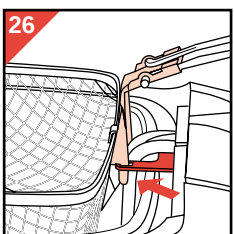
**Lorsque vous faites fondre de la graisse qui a déjà servi et à l'état solide à l'intérieur de la friteuse :**

- 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.

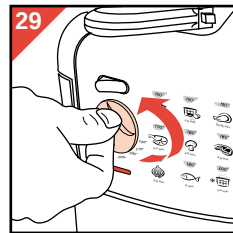
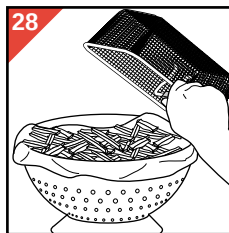


- Faites quelques trous dans la graisse (fig. 24). Pendant cette opération, veillez à ne pas endommager l'élément chauffant.
- Mettez le couvercle de la friteuse en place
- Mettez en marche la friteuse, en réglant l'appareil sur 160 °C (fig. 25). Laissez le couvercle sur la friteuse pendant que la graisse fond pour éviter les éclaboussures.

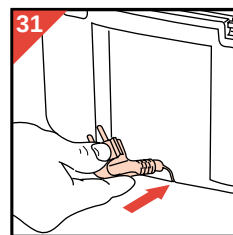
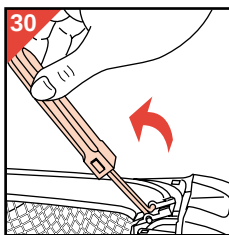
## Après la cuisson



- Une fois la cuisson terminée, accrochez le panier de friture en position haute (c'est à dire dans la position égouttage) (fig. 26). 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. 27).



- Retirez le panier de la friteuse et versez la friture dans une passoire revêtue de papier absorbant (fig. 28).
- 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. 29), 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. 30).
- Vous pouvez faire pénétrer le cordon d'alimentation à l'intérieur de l'appareil (fig. 31).
- 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.

## 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 aussi la quantité maximale par préparation pour des résultats optimaux.

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.

## Frites fraîches

Pour obtenir de belles frites bien croustillantes :

- N'utilisez pas de pommes de terre trop nouvelles.
- Coupez d'abord les pommes de terre en fines tranches, puis en bâtonnets. Rincez les bâtonnets dans une passoire sous le robinet d'eau froide : cela évitera que les frites n'adhèrent les unes aux autres pendant la friture. Séchez les frites à l'aide d'un torchon de cuisine, par exemple.
- Les frites fraîches doivent être préparées en **deux étapes** :
  - **d'abord à 160 °C, pendant 4-6 minutes.**
  - **puis à 190 °C, pendant 2-4 minutes.**Pendant la deuxième étape, secouez le panier de frites à intervalles rapprochés; les frites seront alors uniformément dorées.

## 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.

- 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

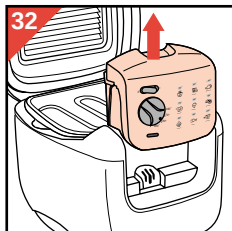
Certains aliments, notamment les poissons, peuvent perdre un peu de leur jus au cours de la cuisson et dénaturer ainsi le goût des aliments qui seront frits ultérieurement. Pour pallier cet inconvénient, chauffez d'abord la graisse ou l'huile à 160 °C, puis mettez deux fines tranches de pain (de 5 à 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. 32).
- 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 :

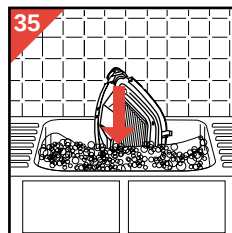
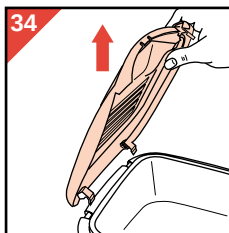
- Versez l'huile ou la graisse liquide contenue dans la friteuse (fig. 33).
- A l'aide d'une spatule et de papier de cuisine, retirez les particules de graisse ou d'huile restant à l'intérieur de la cuve.
- Versez de l'eau très chaude et du liquide pour vaisselle dans la friteuse. Assurez-vous que le niveau de cette eau savonneuse est légèrement supérieur à celui de l'huile/de la graisse que vous avez utilisée.
- Laissez agir l'eau savonneuse pendant 30 minutes.
- Lavez la friteuse avec une brosse à vaisselle et/ou un tampon abrasif en plastique (nylon).



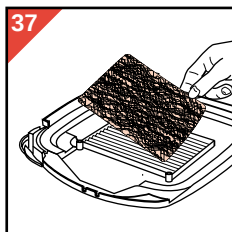
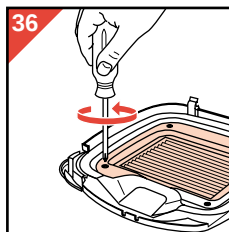
- Videz la friteuse et rincez-la à l'eau chaude.
- Lavez le panier de friture dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, puis rincez-le bien. Ne nettoyez pas le panier de friture dans un lave-vaisselle.

### • 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).

### Type HD 4219 (version 2.5 litres)

| Température | Aliments                                                                                                                       | Quantité maximum par préparation<br>dégelé                      congelé |                                                | Temps *)<br>(min)                             |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C      | Poulet (blancs, cuisses) *                                                                                                     | 250 g                                                                   | 200 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C      | Beignets de crevettes<br>Moules<br>Boulettes de viande                                                                         | 4 pcs.<br>12 pcs.<br>10 pcs.                                            |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquettes au fromage *<br>Beignets aux pommes<br>Bâtonnets de poisson<br>Beignets au fromage<br>Cordon bleu                   | 5 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>4 pcs.<br>2 pcs.                          | 3-4 pcs.<br><br>3-4 pcs.                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Pommes frites **<br>Beignets<br>Pets de nonne*<br>Croquettes de viande*<br>Croquettes de poisson*<br>Chips *<br>Escalope panée | 350 g<br>3 pcs.<br>3 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>350 g<br>1-2 pcs.      | 250 g<br><br><br>3-4 pcs.<br>3-4 pcs.<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

### Type HD 4220 (version 3.5 litres)

| Température | Aliments                                                                                                                        | Quantité maximum par préparation<br>dégelé                      congelé |                                                | Temps *)<br>(min)                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C      | Poulet (blancs, cuisses) *                                                                                                      | 300 g                                                                   | 250 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C      | Beignets de crevettes<br>Moules<br>Boulettes de viande                                                                          | 5 pcs.<br>15 pcs.<br>15 pcs.                                            |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquettes au fromage *<br>Beignets aux pommes<br>Bâtonnets de poisson<br>Beignets au fromage<br>Cordon bleu                    | 5 pcs.<br>5 pcs.<br>6 pcs.<br>5 pcs.<br>3 pcs.                          | 4 pcs.<br><br>5 pcs.                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Pommes frites **<br>Beignets<br>Pets de nonne *<br>Croquettes de viande*<br>Croquettes de poisson*<br>Chips *<br>Escalope panée | 450 g<br>4 pcs.<br>4 pcs.<br>5 pcs.<br>6 pcs.<br>450 g<br>2 pcs.        | 350 g<br><br><br>4-5 pcs.<br>4-5 pcs.<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

\*) Pour les aliments surgelés, les temps de préparation peuvent être plus longs que ceux indiqués.

\*\*) Pour de nouvelles frites, veuillez consultez la section "Frites".

## Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Tauchen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement und dem Netzkabel niemals in Wasser, und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile des Geräts, und lassen Sie vor Inbetriebnahme alles gründlich trocknen.
- Wir empfehlen Ihnen, in diesem Gerät bevorzugt flüssiges Fritierfett oder Fritieröl zu verwenden.  
Sie können allerdings auch festes Fritierfett verwenden. Geben Sie aber acht, daß es beim Schmelzvorgang nicht spritzt. Vgl. den Abschnitt "Die Verwendung von festem Fett".
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es mit Öl oder geschmolzenem bzw. flüssigem Fett gefüllt ist.
- Verwenden Sie frisches Fett, so schmelzen Sie es zuvor in einem gesonderten Gefäß.
- Nur Öle und Fette verwenden, die einen Entschäumer enthalten und die für das Fritieren empfohlen werden. Diese Informationen finden Sie auf der Verpackung dieser Öle bzw. Fette.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Öles bzw. des geschmolzenen Fettes zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" steht.  
Prüfen Sie vor dem Fritieren immer, ob noch genügend Öl/Fett in der Friteuse ist.
- Überschreiten Sie nie die Höchstmengen an Fritiertgut, die in der Tabelle aufgeführt sind. Geben Sie mehr hinein, kann das Öl/Fett überlaufen.
- Während des Fritierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Kommen Sie mit Gesicht und Händen nicht in seine Nähe.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels, da heißer Dampf entweichen kann.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, besonders, wenn es mit heißem Fett gefüllt ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hinabhängen, damit das Gerät nicht hinuntergezogen werden kann.
- Stellen Sie nach jedem Gebrauch den Temperaturregler auf die niedrigste Position. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Öl/Fett abkühlen.  
Transportieren Sie das Gerät nicht, solange das Öl/Fett noch nicht abgekühlt ist!
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme auf.

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

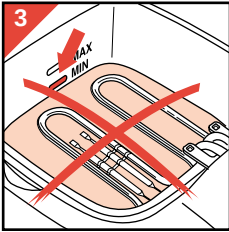
- A** Deckel, abnehmbar
- B** Dauer-Dunstfilter
- C** Auslösetaste für den Deckel
- D** Bedienungseinheit
- E** Ein-/Ausschalter
- F** Temperaturregler
- G** Kontrollampe
- H** Reset, Wiederholungsschalter
- I** Sicherheitsstecker
- J** Griff des Fritierkorbs, abnehmbar, einklappbar

- K** Auslösetasten für den Griff
- L** Fritierkorb
- M** Ablage für den Fritierkorb
- N** Fritierwanne
- O** Füllstandsanzeige, für Öl/Fett
- P** Transportgriffe
- Q** Isolierte Gehäusewandung ("Cool Wall")
- R** Netzkabel
- S** Kabelfach
- T** Typenschild, unter dem Gerät

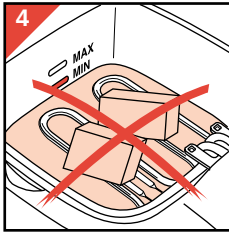
## Zusätzliche Sicherheit

- Durch den Sicherheitsstecker ist gewährleistet, daß das Heizelement nur dann eingeschaltet werden kann, wenn die Bedienungseinheit korrekt aufgesetzt ist (Abb. 2).
- Ein Thermostat schützt außerdem das Gerät vor Überhitzung.

Das kann geschehen ...

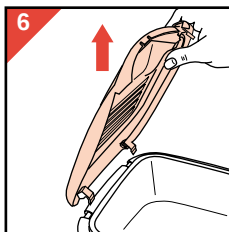
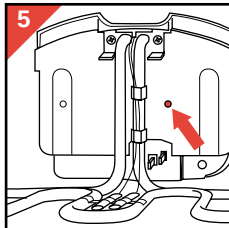


- wenn zu wenig oder kein Öl, geschmolzenes Fett oder erstarrtes Fett in der Fritierwanne ist (Abb. 3);
  - beim Versuch, feste Stücke von (frischem) Fett zu schmelzen (Abb. 4).
- In diesen Fällen kann die Hitze nicht schnell genug abgegeben werden.



Hat der Thermostat das Gerät ausgeschaltet, so...

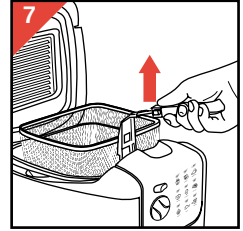
- lassen Sie erst das Gerät abkühlen, und
- schalten Sie es dann mit einem kleinen Schraubendreher oder einem Zahnstocher über den "Reset"-Schalter (Abb. 5) wieder ein.



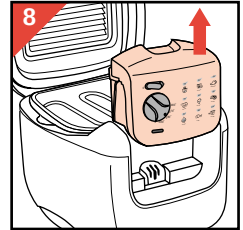
## Vor dem ersten Gebrauch: Gründlich reinigen

- Stellen Sie sicher, daß der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
- Tauchen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement und dem Netzkabel niemals in Wasser. Spülen Sie dieses Teil auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Nehmen Sie den Deckel ab (Abb. 6),

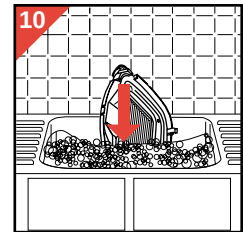
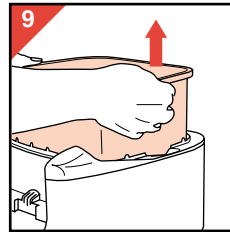
dann den Fritierkorb (Abb. 7) heraus



und schließlich die Bedienungseinheit mit dem Heizelement (Abb. 8). Legen Sie die Bedienungseinheit an einen sicheren und trockenen Platz beiseite.



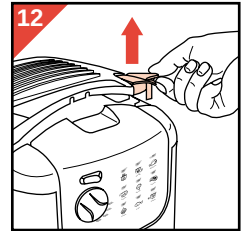
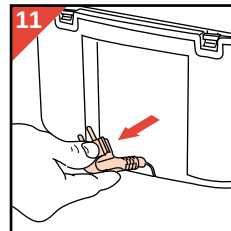
- Die Fritierwanne können Sie zur schnellen und bequemen Reinigung herausnehmen (Abb. 9).



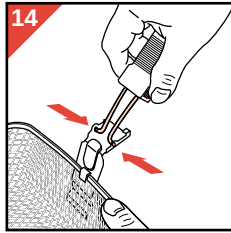
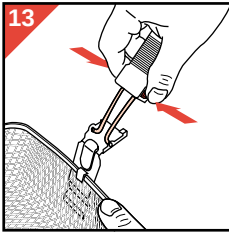
- Spülen Sie den Fritierkorb, den Deckel und den Griff in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben (Abb. 10). Spülen Sie mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie gründlich ab.

## Fritieren

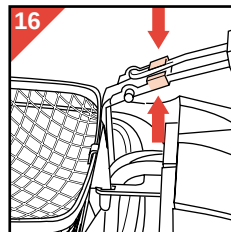
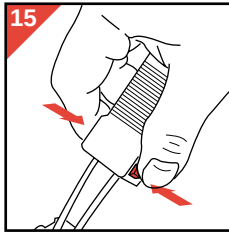
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, waagerechte Unterlage.



- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus (Abb. 11).
- Öffnen Sie den Deckel mit dem Auslöser (B) (Abb. 12).

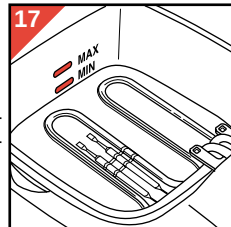


- Bringen Sie den Griff am Fritierkorb an, indem Sie die beiden Tasten am Griff eindrücken (Abb. 13) und die beiden Haken in die Löcher am Fritierkorb einsetzen (Abb. 14). Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Haken!



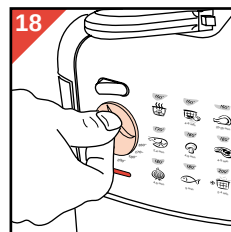
- Drücken Sie die beiden Tasten am Griff und bringen Sie den Griff in Gebrauchsstellung (Abb. 15).
- Achten Sie darauf, daß die beiden Haken in die Profile am Fritierkorb eingreifen, wenn Sie jetzt die Tasten loslassen (Abb. 16).

- Füllen Sie nun die Fritierwanne bis zur oberen Markierung mit Fritieröl oder flüssigem Fritierfett (Abb. 17).
- Type HD 4219: 2.5 Liter
- Type HD 4220: 3.5 Liter

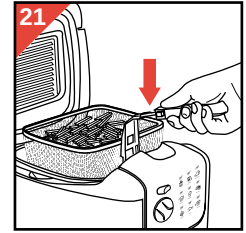
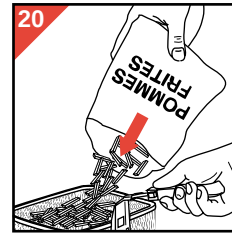
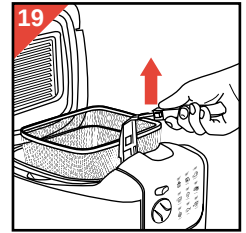


- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Öl und/oder Fett.
- Achten Sie darauf, daß das Netzkabel keine heißen Teile berührt und nicht über die Arbeitsfläche hinabhängt.

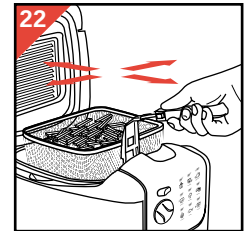
- Stecken Sie erst jetzt den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position, die für die Zubereitung der jeweiligen Speise empfohlen wird (Abb. 18). Beachten Sie die Tabelle in dieser Anweisung.



- Nach ca. 10 bis 15 Minuten, wenn die Kontrolllampe zweimal erloschen und wieder angegangen ist, hat das Öl/Fett die nötige Temperatur erreicht.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie vorsichtig den Fritierkorb aus der Fritierwanne (Abb. 19).



- Füllen Sie den Fritierkorb (Abb. 20).
- Setzen Sie den Fritierkorb vorsichtig zurück in die Fritierwanne (Abb. 21). Achten Sie darauf, daß der Fritierkorb sich in der **unteren**, der Fritier-Position befindet.



- Nachdem der Korb in die Fritierwanne eingehängt wurde, den Deckel zum Fritieren schließen.
- Sie erzielen eine gleichmäßige Bräunung, wenn Sie den hin und wieder den Deckel öffnen, den Fritierkorb anheben und das Fritiergut ein wenig schütteln (Abb. 22). Vorsicht beim Öffnen des Deckels, da heißer Dampf entweichen kann.

## Die Verwendung von festem Fritierfett

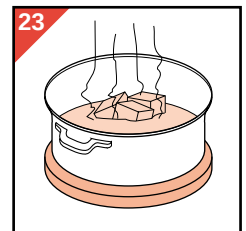
### Neues festes Fritierfett

- Schmelzen Sie das Fett bei mäßiger Hitze in einem separaten Topf (Abb. 23), und zwar:

HD 4219: 2 kg  
HD 4220: 3 kg

Hinweis: Behalten Sie das Gefäß im Auge, und halten Sie Kinder von ihm fern.

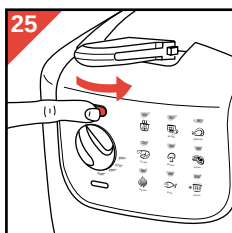
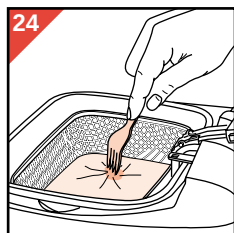
- Nehmen Sie das Gefäß sofort von der Herdstelle, wenn das Fett geschmolzen ist.



- Stellen Sie das Fritiergerät in ein trockenes Spülbecken.
- Gießen das geschmolzene Fett behutsam in die Fritierwanne.
- Tragen Sie das Gerät äußerst vorsichtig an den Arbeitsplatz.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät ein.

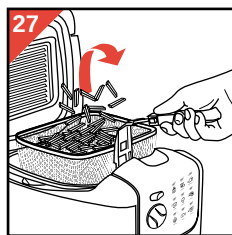
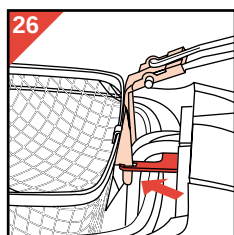
#### Aufwärmen von im Gerät erstarrtem Fett

- Verfahren Sie ausschließlich wie hier beschrieben! Gehen Sie anders vor, würde das am Heizelement geschmolzene Fett durch die darüberliegende feste Schicht hindurch spritzen.
- Bewahren Sie eine mit festem Fritierfett gefüllte Friteuse bei Zimmertemperatur auf. Kaltes Fett spritzt eher.

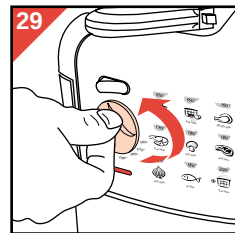
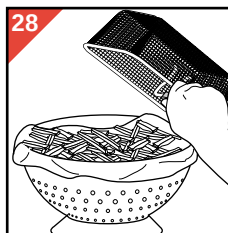


- Stechen Sie vorsichtig einige Löcher in das Fett (Abb. 24). Verwenden Sie hierzu einen Gegenstand aus Holz oder Kunststoff. Geben Sie acht, daß Sie das Heizelement nicht beschädigen!
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Temperaturregler auf 160°C (Abb. 25). Lassen Sie den Deckel während des Schmelzvorgangs auf dem Gerät, um Spritzer zu vermeiden.

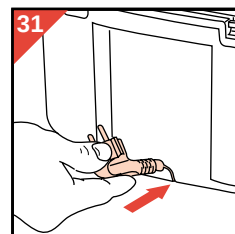
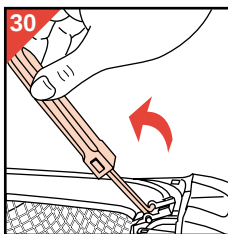
#### Nach dem Fritieren



- Setzen Sie den Fritierkorb auf die **obere**, die Abtropf-Position (Abb. 26). Lassen Sie das Fritiergut gut abtropfen. Schütteln Sie den Fritierkorb bei Bedarf über der Fritierwanne, um überschüssiges Öl/Fett zu entfernen (Abb. 27).



- Legen Sie ein Küchensieb mit fettaufsaugendem Papier aus. Nehmen Sie dann den Fritierkorb aus dem Gerät, und schütten Sie das Fritiergut hinein (Abb. 28).
- Stellen Sie nach Gebrauch den Temperaturregler durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrigste Position, schalten Sie das Gerät aus (Abb. 29), und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



- Reinigen Sie das Gerät bald, nachdem das Öl/Fett genügend abgekühlt ist.
- Sie können die beiden Tasten am Griff drücken, um den Griff einzuklappen und ihn im Fritierkorb aufzubewahren (Abb. 30).
- Das Netzkabel läßt sich in das Gerät zurückschieben (Abb. 31).
- Bewahren Sie das Gerät mit aufgesetztem Deckel auf, damit keine Verunreinigungen hineingeraten.

#### "Kühle Zone"

In dieser Friteuse können Partikel, die sich aus dem Fritiergut gelöst haben, nicht verkohlen; sie sammeln sich in der kühlen Zone unter dem Heizelement an. Dadurch bleibt das Öl/Fett länger verwendbar.

Nachdem das Gerät genügend abgekühlt ist, können Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement und dem Netzkabel abnehmen, die Fritierwanne herausnehmen und das Öl/Fett durch ein feines Sieb gießen, das die Partikel zurückhält.

## Tabellen

Die Tabellen zeigen, welche Speisen mit den Friteusen in einem Arbeitsgang zubereitet werden können, bei welcher Temperatur, und wie lange zu fritieren ist.

Die Tabelle gibt auch die Höchstmenge pro Zubereitung an, die für die Erzielung eines optimalen Ergebnisses empfohlen wird.

Verwenden Sie die Tabelle, die Ihrem Geräte-Type entspricht.

## Frische Pommes frites

Tips für köstliche, knusprige Pommes frites:

- Keine zu jungen Kartoffeln verwenden.
- Die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und anschließend in Stäbchen schneiden. Diese Stäbchen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Damit vermeiden Sie, daß die Pommes frites während des Fritierens aneinanderkleben. Die Kartoffelstäbchen mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

- Frische Pommes frites werden in **zwei Durchgängen** zubereitet:

- **zuerst 4 - 6 Minuten bei 160°C;**

- **anschließend 2 - 4 Minuten bei 190°C.**

Während des zweiten Durchgangs den Fritierkorb ab und zu schütteln; so werden die Pommes frites gleichmäßig gebräunt.

## Tiefkühlkost

Speisen aus einem Tiefkühlgerät oder Tiefkühlfach (-16/-18°C) kühlen beim Eintauchen das heiße Öl/Fett stark ab, so daß zu viel Öl/Fett absorbiert werden kann.

- Geben Sie darum niemals größere Portionen davon in die Friteuse.
- Heizen Sie die Friteuse ca. 15 Minuten auf die erforderliche Temperatur auf, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost fritieren.

**Stellen Sie den Temperaturregler auf den Wert, der auf der Packung angegeben ist.**

Fehlen solche Hinweise, so stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position (190°C).

Diese Hinweise gelten auch für andere Speisen, die eine präzise Zubereitung verlangen, z.B. für Fleisch-Kroketten.

- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorfritiert und können bei 190°C in einem Arbeitsgang von 5 Minuten zubereitet werden.
- An Tiefkühlkost haftet oft viel Eis. Entfernen Sie es so viel wie möglich über einem Spülbecken. Lassen Sie es am besten eine halbe Stunde

tauen. Senken Sie dann das Fritiergut langsam und vorsichtig in das Öl/Fett, denn tiefgekühlte Speisen bilden besonders viele Blasen und Spritzer.

## Hinweise

- Verwenden Sie Öl/Fett, das zum Fritieren geeignet ist, d.h. Pflanzenöl oder -fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie von Ernährungsfachleuten empfohlen, so beachten Sie, daß dieses Öl/Fett häufiger erneuert werden muß als anderes Öl/Fett, wenn es seine gute Qualität behalten soll.  
Oberhalb des Öl/Fett-Spiegels kann sich ein Rand von festen Rückständen absetzen. Es empfiehlt sich deshalb, die Fritierwanne nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser auszuspülen.
- Tauschen Sie das Öl/Fett regelmäßig aus. Setzen Sie gebrauchtem Öl/Fett niemals frisches zu.
- Wenn eiweißhaltige Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) fritiert werden, wird das Öl/Fett ziemlich schnell unbrauchbar.  
Wird das Öl/Fett vorwiegend für die Zubereitung von Kartoffeln benutzt und nach jedem Gebrauch gefiltert, kann es 10- bis 12mal verwendet werden.  
Nehmen Sie es aber auf jeden Fall nach sechs Monaten außer Gebrauch.
- Abgekühltes Öl können Sie in einer Flasche aufbewahren, erstarrtes Fett in seiner alten Verpackung oder in gebrauchtem Papier. Erstarrtes Fett kann leicht aus dem Gerät entfernt werden, nachdem es ca. eine Minute lang bei 160°C erwärmt wurde.  
Vgl. den Abschnitt "Aufwärmen von im Gerät erstarrtem Fett".
- Tauschen Sie das Öl/Fett auf jeden Fall aus, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen Stich angenommen hat, ranzig bzw. dunkel und/oder dickflüssig geworden ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die Speisen gut trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl/Fett geben.
- Reinigen Sie die Friteuse mit Haushaltspapier, auch die Innenwände.
- Wenn Sie die Friteuse nur gelegentlich verwenden, so verwahren Sie das Öl am besten in einer Flasche und Fett in einem Gefäß aus Glas oder Steingut - beides gut verschlossen und möglichst im Kühlschrank. Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.

- Gebrauchtes Öl/Fett gehört nicht in den normalen Hausmüll. Geben Sie es bitte bei den örtlichen öffentlichen Sammelstellen für Problemstoffe ab.

### Wenn das Öl/Fett einen Beigeschmack hat

Bestimmte Speisen (besonders Fisch) können beim Fritieren etwas Flüssigkeit abgeben, was sich nachteilig auf den Geschmack der Speisen auswirkt, die später in dem selben Öl/Fett frittiert werden.

Um diesen Beigeschmack zu beseitigen, erhitzen Sie das Öl/Fett auf 160°C und geben dann zwei Scheiben Brot von ca. 5 bis 6 mm Dicke hinein. Wenn keine Luftblasen mehr aufsteigen und das Brot rundherum braun ist, nehmen Sie es aus der Friteuse und werfen es fort.

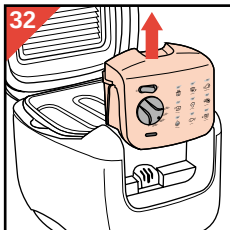
Das Öl/Fett hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

### Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose!
- Trocknen Sie nach jeder Reinigung Innen- und Außenwände des Geräts gründlich ab.

#### • Außenwände und Bedienungseinheit:

- Nehmen Sie die Bedienungseinheit mit dem Heizelement zur bequemen Reinigung aus dem Gerät (Abb. 32).
- Wischen Sie Bedienungseinheit und das Gehäuse mit Haushaltspapier ab, oder mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben.



#### • Fritierwanne, Fritierkorb und Griff:

- Gießen Sie das Öl bzw. das Fett in flüssigem Zustand aus der Fritierwanne (Abb. 33).
- Beseitigen Sie Öl-/Fettreste mit einem Spatel und/oder Haushaltspapier aus der Fritierwanne.
- Gießen Sie dann heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben, in die



Fritierwanne. Achten Sie darauf, daß der Wasserspiegel ein wenig höher steht als der Rand von Öl/Fett, das vorher darin war.

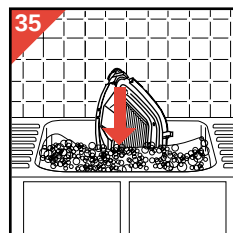
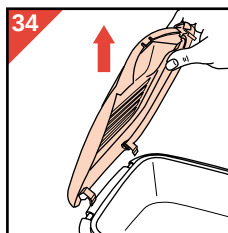
- Lassen Sie das heiße Wasser eine halbe Stunde einwirken.
- Reinigen Sie dann die Innenwände mit einer weichen Bürste.
- Leeren Sie die Fritierwanne, und spülen Sie mit heißem Wasser nach.
- Der Fritierkorb ist nicht für den Geschirrspüler geeignet; er kann in heißem Wasser gereinigt werden, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.

#### • Deckel und Dauer-Dunstfilter

Das Gerät ist mit einem Dunstfilter ausgestattet, der nicht ausgetauscht zu werden braucht.

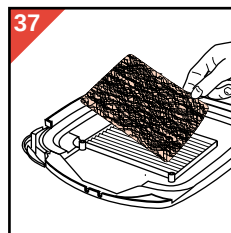
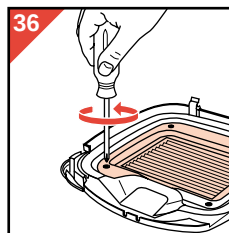
Dieser Filter aus Metall sollte jedoch in regelmäßigen Abständen wie folgt gereinigt werden:

- Öffnen Sie den Deckel, und stellen Sie ihn aufrecht.



Ziehen Sie den Deckel aus den Scharnieren (Abb. 34).

- Legen Sie den ganzen Deckel in heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Lassen Sie ihn 5 bis 10 Minuten darin liegen (Abb. 35).
- Spülen Sie den Deckel gründlich mit heißem Wasser ab, und lassen Sie ihn trocknen.



- Sie können die vier Schrauben, mit denen der Dauer-Dunstfilter befestigt ist, lösen (Abb. 36) und den Filter zur gründlichen Reinigung herausnehmen (Abb. 37).

**Tabelle zu HD 4219 - 2.5 Liter Fassungsvermögen**

| Temperatur | Art der Speise                                                                                                             | Höchstmenge                                                        |                                                | Fritierzeit<br>(in Minuten)                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|            |                                                                                                                            | frisch                                                             | gefroren                                       |                                               |
| 160 °C     | Huhn, Hähnchen<br>(Filet, Keule)*                                                                                          | 250 g                                                              | 200 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C     | Shrimp-Beignet<br>Muscheln<br>Fleischnäpfchen                                                                              | 4 Stk.<br>12 Stk.<br>10 Stk.                                       |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C     | Käse-Kroketten*<br>Apfel-Beignet<br>Fisch-Stäbchen, -filet*<br>Käse-Beignets<br>Cordon bleu                                | 5 Stk.<br>4 Stk.<br>5 Stk.<br>4 Stk.<br>2 Stk.                     | 3-4 Stk.<br><br>3-4 Stk.                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C     | Pommes frites**<br>Krapfen<br>Berliner<br>Fleisch-Kroketten*<br>Fisch-Kroketten*<br>Kartoffelscheiben*<br>Wiener Schnitzel | 350 g<br>3 Stk.<br>3 Stk.<br>4 Stk.<br>5 Stk.<br>350 g<br>1-2 Stk. | 250 g<br><br><br>3-4 Stk.<br>3-4 Stk.<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

**Tabelle zu HD 4220 - 3.5 Liter Fassungsvermögen**

| Temperatur | Art der Speise                                                                                                             | Höchstmenge                                                      |                                                | Fritierzeit<br>(in Minuten)                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|            |                                                                                                                            | frisch                                                           | gefroren                                       |                                               |
| 160 °C     | Huhn, Hähnchen<br>(Filet, Keule)*                                                                                          | 300 g                                                            | 250 g                                          | 15-20                                         |
| 170 °C     | Shrimp-Beignet<br>Muscheln<br>Fleischnäpfchen                                                                              | 5 Stk.<br>15 Stk.<br>15 Stk.                                     |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C     | Käse-Kroketten*<br>Apfel-Beignet<br>Fisch-Stäbchen, -filet*<br>Käse-Beignets<br>Cordon bleu                                | 5 Stk.<br>5 Stk.<br>6 Stk.<br>5 Stk.<br>3 Stk.                   | 4 Stk.<br><br>5 Stk.                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C     | Pommes frites**<br>Krapfen<br>Berliner<br>Fleisch-Kroketten*<br>Fisch-Kroketten*<br>Kartoffelscheiben*<br>Wiener Schnitzel | 450 g<br>4 Stk.<br>4 Stk.<br>5 Stk.<br>6 Stk.<br>450 g<br>2 Stk. | 350 g<br><br><br>4-5 Stk.<br>4-5 Stk.<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

\*) Die Zubereitungszeit für tiefgefrorene Speisen kann höher sein, als in der Tabelle angegeben.

\*\*) Für neue Pommes frites siehe Abschnitt "Pommes frites"

## 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 "Wanneer u vast vet gebruikt".)
- 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 een schuimremmer bevatten en 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. Als u te veel voedsel in het frituurmandje doet, kan het 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.
- Pas op voor ontsnappend stoom wanneer u het deksel opent.
- 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.
- 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.

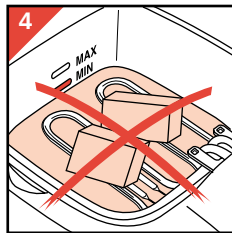
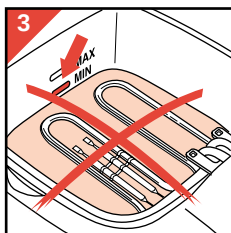
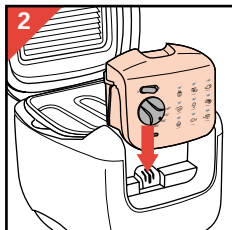
## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Deksel (afneembaar)
- B** Anti-vet filter
- C** Ontgrendeling van deksel
- D** Regelunit
- E** Aan / Uit schakelaar
- F** Temperatuurknop
- G** Controlelampje
- H** "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

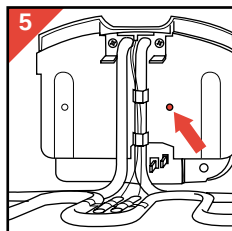
- De elektrische veiligheidsconnectors zorgen ervoor dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer de regelunit op zijn plaats is (fig. 2).
- Een thermostatische beveiliging schakelt het apparaat uit bij oververhitting. Dit kan gebeuren:



- wanneer er geen (of te weinig) olie, gesmolten vet, of eerder gebruikt (en weer gestold) vet in de frituurpan is (fig. 3);
  - bij pogingen stukken of blokken nieuw vet in de frituurpan te smelten (fig. 4).
- De warmte-afgifte kan dan niet snel genoeg plaatsvinden.

Als de thermostatische beveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld:

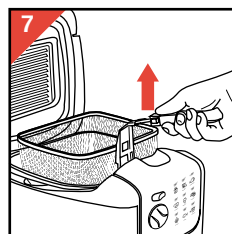
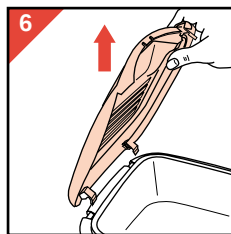
- Laat het apparaat afkoelen.
- Druk, met bijv. een kleine schroevendraaier of een tandenstoker, op het herstartknopje, dat verscholen zit in de "Reset opening" (fig. 5).



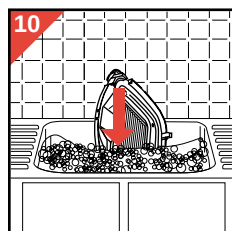
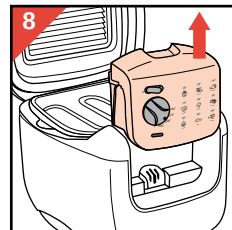
Daarna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

## 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.



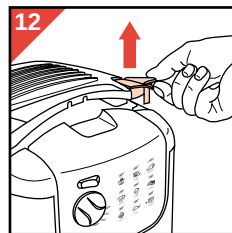
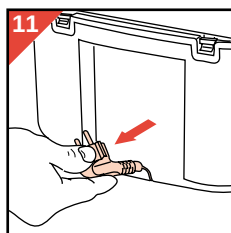
- Verwijder het deksel (fig. 6), de frituurmand (fig. 7) en de regelunit met verwarmingselement (fig. 8). Leg de regelunit met verwarmingselement op een veilige (droge) plaats weg.



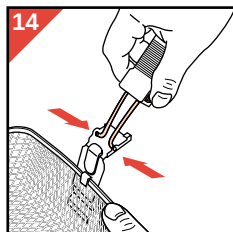
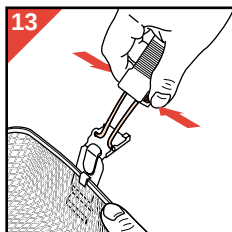
- De frituurpan kan uit het apparaat worden genomen (fig. 9), zodat u deze goed en gemakkelijk kunt schoonmaken.
- Was de frituurmand, het deksel, de frituurpan en de handgreep af in heet sop (fig. 10). Spoel ze na met schoon water en droog ze af.

## Frituren

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



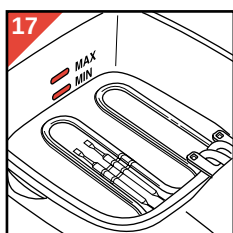
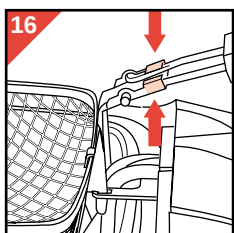
- Trek het snoer geheel uit het apparaat (fig. 11).
- Open het deksel met behulp van de ontgrendeling (fig. 12).



- Druk op de ontgrendelknopjes om de handgreep aan het frituurmandje te bevestigen (fig. 13).

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

- Druk op de ontgrendelknopjes om de handgreep in de gebruikstand te zetten (fig. 15).



- Controleer of de beide staven van de handgreep veilig in de overeenkomstige profielen van de frituurmand passen (fig. 16).
- Vul de frituurpan met olie, vloeibaar vet of gesmolten vast vet tot de hoogste peilstreep (fig. 17):

2,5 liter voor type HD 4219;

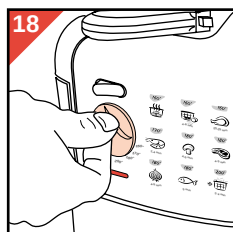
3,5 liter voor type HD 4220.

- Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.

- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking kan komen met hete delen en dat het niet over de rand van het werkblad hangt.

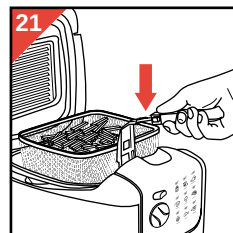
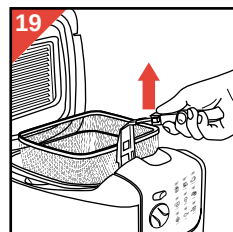
- Steek de stekker in het stopcontact.

- Zet de temperatuurknop in de stand die voor de te bereiden etenswaren de meest geschikte is (fig. 18). 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. 19).

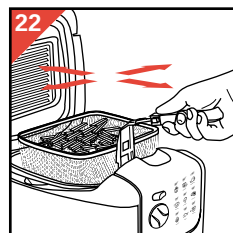


- Doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 20).

- Laat de frituurmand in de pan zakken (fig. 21). Let erop dat het mandje in de **lage** stand komt (d.i. de "bakstand").

- Sluit het deksel tijdens het frituren als de frituurmand in de pan is gezakt.

- 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. 22). Pas op voor ontsnappend stoom wanneer u het deksel opent.



## Wanneer u vast frituurvet gebruikt

### Nieuwe blokken vast frituurvet

- Smelt het stuk / de stukken nieuw vast frituurvet in een aparte pan op een laag vuur (fig. 23):

2 kg voor type

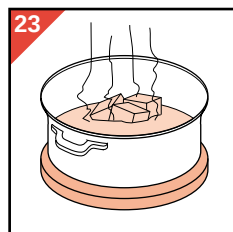
HD 4219;

3 kg voor type

HD 4220.

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

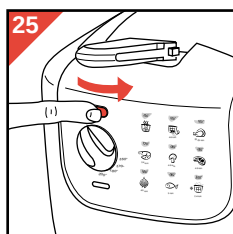
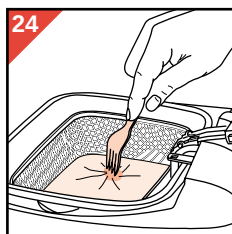
- Doe het vuur onder de pan uit zodra het vet gesmolten is.



- 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.

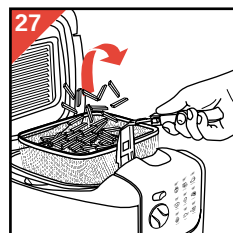
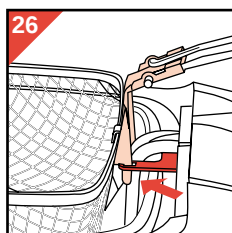
### Reeds eerder gebruikt, vast frituurvet, dat in de frituurpan is gestold

- Gebruik alleen de hieronder 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.

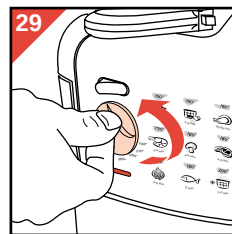
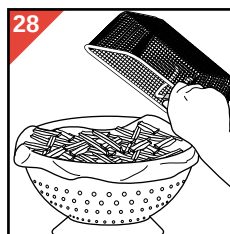


- Prik voorzichtig wat gaten in het vet (fig. 24). Pas op dat u daarbij niet het verwarmingselement beschadigt!
  - Doe het deksel op de friteuse.
  - Schakel het apparaat in op stand 160 °C (fig. 25).
- Laat tijds het smelten altijd het deksel op de friteuse om spatten te voorkomen.

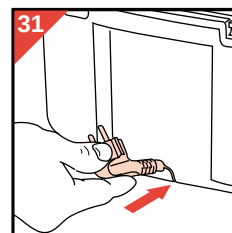
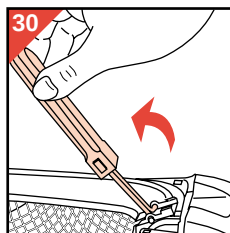
### Na het frituren



- Wanneer het voedsel gebakken is, haakt u de frituurmand vast in de **hoge** stand (d.i. de "uitlekstand") (fig. 26). Laat het gefrituurde voedsel even uitlekken. Schud zonnodig het mandje boven de frituurpan om overtollig vet te verwijderen (fig. 27).



- Til het mandje voorzichtig uit de pan en doe de gefrituurde etenswaren in een vergiet met vet-absorberend papier (bijv. keukenpapier) (fig. 28).
- Zet na gebruik de temperatuurknop op de laagste stand (geheel linksom draaien), schakel de friteuse uit (fig. 29) 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. 30). Zo kunt u de handgreep in de frituurmand bewaren.
- Het snoer kunt u geheel in het apparaat terugduwen (fig. 31).
- 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.

## Tabellen

In de tabel wordt aangegeven welke soorten etenswaren in één bakbeurt met de frituurpan kunnen worden bereid en welke temperatuur en bereidingstijd u daarvoor kiest.

Voor optimale resultaten geeft de tabel ook de maximale hoeveelheden per bereiding aan. 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.

## Verse patates frites

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

- Gebruik bij voorkeur niet al te nieuwe aardappelen.
- 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 verse frites altijd in **twee bakbeurten**:
  - **de eerste op 160 °C (4-6 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 vóórgebakken en kunnen dus in één beurt gebakken worden op 190 °C gedurende ca. 5 minuten.
- 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 behoedzaam 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 ververs 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 verwijdert 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.

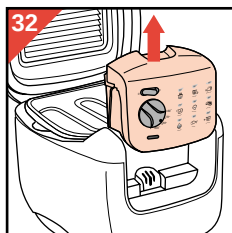
Het vet/de olie is dan weer neutraal van smaak.

## 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:

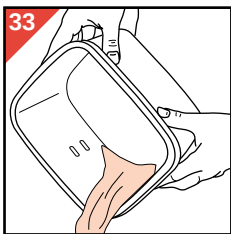
- Haal de regelunit met het verwarmings-element uit het apparaat om het schoonmaken te vergemakkelijken (fig. 32).



- 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. 33).
- 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.
- Laat het sop 30 minuten inwerken.
- Was de frituurpan af met een afwaskwast en/of een plastic (nylon) schuurdoekje.

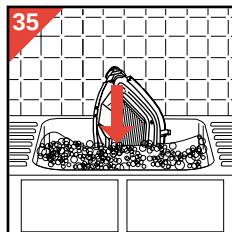
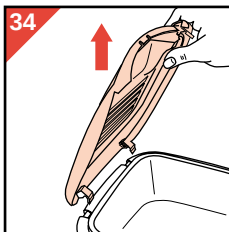


- Giet de frituurpan leeg en spoel deze na met heet water.
- Was de frituurmand af in heet sop en spoel goed na. Doe de frituurmand niet in een afwasmachine.
- Droog na het schoonmaken van de frituurpan altijd de binnen- en buitenzijde zorgvuldig af.

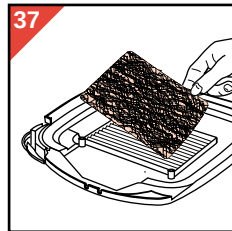
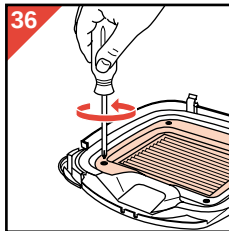
### • Deksel en permanent filter:

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).

### Type HD 4219 (2,5 liter uitvoering)

| Temperatuur | soort voedsel                                                                                                                            | max. hoeveelheid per keer<br>niet bevroren      diepvries     |                                              | baktijd*)<br>(minuten)                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C      | Kip (filet, drumsticks)*                                                                                                                 | 250 g                                                         | 200 g                                        | 15-20                                         |
| 170 °C      | Garnalenbeignets<br>Mosselen<br>Gehaktballetjes                                                                                          | 4 st.<br>12 st.<br>10 st.                                     |                                              | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Kaaskroketten*<br>Appelbeignets<br>Vissticks/-filet*<br>Kaasbeignets<br>Cordon bleu                                                      | 5 st.<br>4 st.<br>5 st.<br>4 st.<br>2 st.                     | 3-4 st.<br><br>3-4 st.                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Patates frites**<br>Doughnuts (Donuts)<br>Berliner bollen<br>Vleeskroketten*<br>Viskroketten*<br>Aardappelschijfjes*<br>Wiener Schnitzel | 350 g<br>3 st.<br>3 st.<br>4 st.<br>5 st.<br>350 g<br>1-2 st. | 250 g<br><br><br>3-4 st.<br>3-4 st.<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

### Type HD 4220 (3,5 liter uitvoering)

| Temperatuur | soort voedsel                                                                                                                            | max. hoeveelheid per keer<br>niet bevroren      diepvries   |                                              | baktijd*)<br>(minuten)                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C      | Kip (filet, drumsticks)*                                                                                                                 | 300 g                                                       | 250 g                                        | 15-20                                         |
| 170 °C      | Garnalenbeignets<br>Mosselen<br>Gehaktballetjes                                                                                          | 5 st.<br>15 st.<br>15 st.                                   |                                              | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Kaaskroketten*<br>Appelbeignets<br>Vissticks/-filet*<br>Kaasbeignets<br>Cordon bleu                                                      | 5 st.<br>5 st.<br>6 st.<br>5 st.<br>3 st.                   | 4 st.<br><br>5 st.                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Patates frites**<br>Doughnuts (Donuts)<br>Berliner bollen<br>Vleeskroketten*<br>Viskroketten*<br>Aardappelschijfjes*<br>Wiener Schnitzel | 450 g<br>4 st.<br>4 st.<br>5 st.<br>6 st.<br>450 g<br>2 st. | 350 g<br><br><br>4-5 st.<br>4-5 st.<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

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

\*\*) Zie voor het frituren van verse frites het hoofdstuk "Verse patates frites".

## IMPORTANTE

- Leggete queste istruzioni e osservate le figure con attenzione prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare la friggitrice verificate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Collegata l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra
- Non immergete mai in acqua il gruppo con la resistenza.
- Pulite le parti della friggitrice con un panno umido prima dell'uso. Assicuratevi che la friggitrice sia completamente asciutta prima di riempirla con olio o grasso.
- Di norma, è consigliabile utilizzare olio o grasso speciale per friggitrice, anche se è possibile usare anche grasso solido. In questo caso, tuttavia, prestate particolare attenzione per evitare schizzi di grasso bollente durante la fusione. (Vedere a tale proposito: "Come usare il grasso solido".)
- Accendete la friggitrice solo dopo averla riempita d'olio o di grasso (liquido/fuso).
- Per sciogliere del grasso nuovo (a pezzi): fatelo fondere in una padella a parte e versatelo quindi nella friggitrice prima di accenderla.
- Usare unicamente oli e grassi contenenti additivi antischiuma, i quali sono raccomandati per la frittura. Questa indicazione si deve trovare sulla confezione di questi oli e grassi.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso ad un livello compreso fra le due indicazioni riportate sull'apparecchio.
- Prima di iniziare a friggere, controllare sempre la quantità d'olio/di grasso contenuta nella friggitrice.
- Non superare le quantità massime indicate nella tabella. Nel caso il cestello fosse troppo pieno, l'olio/il grasso bollente potrebbe schizzare fuori dalla friggitrice.
- Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce dal filtro posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso.
- Aprendo il coperchio, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore.
- Tenete la friggitrice fuori dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il lavandino o il tavolo.
- Dopo l'uso, mettete la manopola della temperatura sul valore più basso (ruotate in posizione antioraria fino a quando si blocca). Togliete sempre la spina dalla presa di corrente, in modo da permettere il raffreddamento dell'olio o del grasso. Non toccate la friggitrice quando è ancora calda.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, dovrà essere sostituito esclusivamente presso un centro assistenza Philips o un rivenditore autorizzato, in quanto sono necessari utensili e/o pezzi speciali.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.

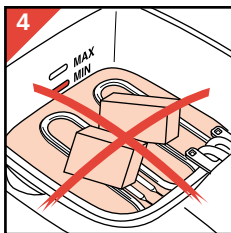
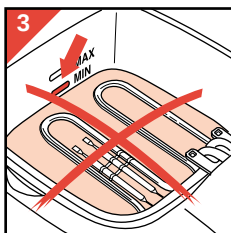
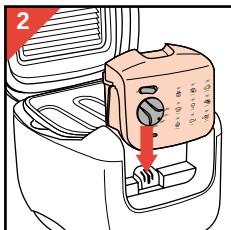
## Descrizione (Fig. 1)

- A** Coperchio (asportabile)
- B** Filtro anti-odore
- C** Pulsante sgancio coperchio
- D** Unità di controllo
- E** Interruttore ON/OFF
- F** Controllo temperatura
- G** Spia
- H** Foro di ripristino (re-start)
- I** Connettori elettrici di sicurezza
- J** Maniglia (asportabile/pieghevole) del cestello

- K** Pulsante sgancio maniglia
- L** Cestello
- M** Posizione di riposo cestello (per scolare)
- N** Corpo della friggitrice
- O** Indicazioni di livello (olio/grasso)
- P** Maniglie per il trasporto
- Q** Rivestimento (parete fredda)
- R** Cavo di alimentazione
- S** Scomparto cavo
- T** Targhetta

## MISURE DI SICUREZZA

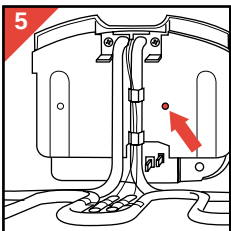
- Grazie ai connettori elettrici di sicurezza, la resistenza può essere accesa soltanto con il pannello di comando posizionato in modo corretto (fig. 2).
- Il termostato di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento. Questo può verificarsi:



- in caso di mancanza (o scarsità) di olio o grasso oppure nel caso di grasso già usato (e risolidificato) (fig. 3);
  - qualora si tenti di fondere blocchi di grasso nella friggitrice (fig. 4);
- In questi casi, infatti, il calore non si sprigiona in modo sufficientemente rapido.

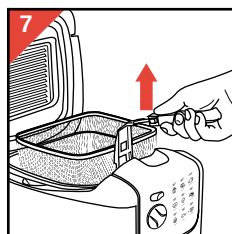
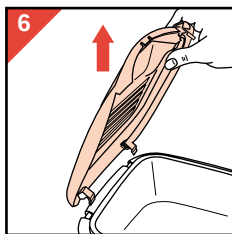
Nel caso in cui il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio:

- lasciate raffreddare la friggitrice
- utilizzando un piccolo cacciavite o uno stuzzicadenti, premete delicatamente il pulsante di restart posto nel "foro di ripristino" (fig. 5) per rimettere in funzione l'apparecchio.

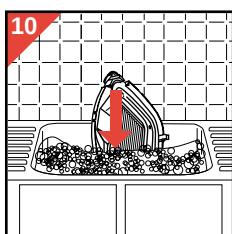
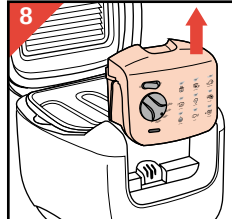


## PULIRE ACCURATAMENTE LA FRIGGITRICE PRIMA DI USARLA PER LA PRIMA VOLTA

- Assicuratevi che la presa non sia inserita nella spina.
- Non immergete mai in acqua il gruppo con la resistenza e il cavo di alimentazione. E neppure risciacquateli con acqua!



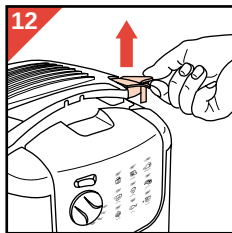
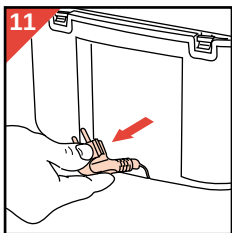
- Togliete il coperchio (fig. 6), il cestello (fig. 7) e l'unità di controllo con la resistenza (fig. 8). Mettete l'unità di controllo con resistenza in un posto sicuro e asciutto.



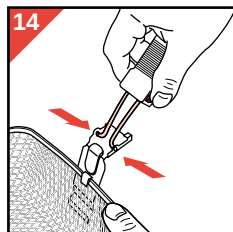
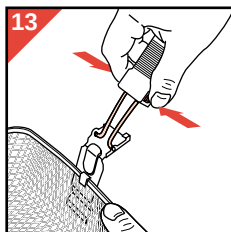
- Il cestello può essere rimosso (fig. 9) per facilitare la pulizia.
- Lavate il cestello, il coperchio e la maniglia in acqua calda saponata (fig. 10). Sciacquate con acqua pulita e asciugate con cura.

## LA FRITTURA

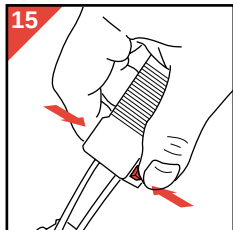
- Appoggiate la friggitrice su un piano orizzontale ben stabile.



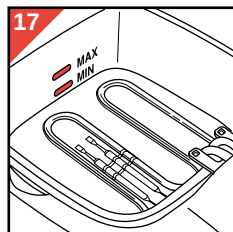
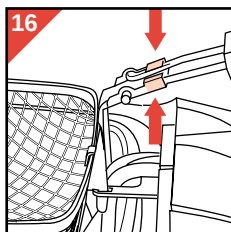
- Srotolate completamente il cavo di alimentazione (fig. 11).
- Aprite il coperchio premendo l'apposito pulsante di sgancio (fig. 12).



- Premete i pulsanti posti sulla maniglia per agganciare l'impugnatura al cestello (fig. 13).
- Assicuratevi che entrambi i ganci siano inseriti correttamente nei fori corrispondenti del cestello (fig. 14).



- Premete i pulsanti per mettere la maniglia in posizione operativa (fig. 15).



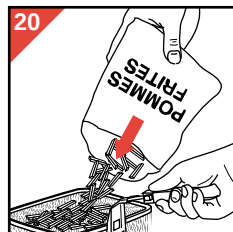
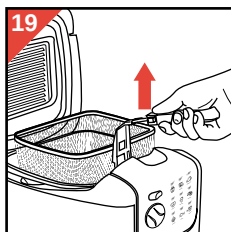
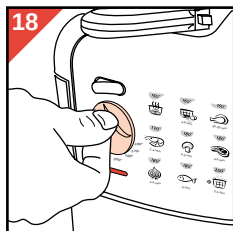
- Assicuratevi che entrambi i ganci siano inseriti correttamente nelle fenditure corrispondenti del cestello (fig. 16).
- Riempite la friggitrice con olio. grasso liquido o comunque fuso fino al livello massimo (fig. 17):
  - 2,5 litri per il mod. HD 4219;
  - 3,5 litri per il mod. HD 4220.

- Non mescolate mai due tipi diversi di olio e/o grasso.

- Controllate che il cavo di alimentazione non tocchi superfici calde e non penzoli sopra il tavolo di lavoro.

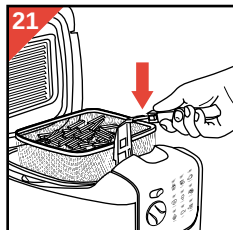
- Inserite la spina nella presa di corrente.

- Mettete la manopola della temperatura nella posizione più adatta per il tipo di cibo che dovete friggere (fig. 18). Fate riferimento alla tabella.



- Dopo che la spia si sarà spenta per la seconda volta (dopo circa 10-15 minuti), l'olio/il grasso avrà raggiunto la giusta temperatura.

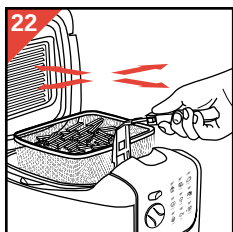
- Aprite il coperchio e sollevate il cestello dalla friggitrice, prestando la massima attenzione (fig. 19).



- Mettete il cibo da friggere nel cestello (fig. 20).
- Immergete il cestello nella friggitrice (fig. 21). Controllate che il cestello sia fissato nella posizione **bassa** (cioè "posizione di frittura").

- Dopo aver inserito il cestello nella friggitrice, chiudere il coperchio durante la cottura.

- Per una doratura più uniforme, aprite il coperchio, sollevate leggermente il cestello e smuovetelo un paio di volte durante la frittura (fig. 22). Aprendo il coperchio, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore.

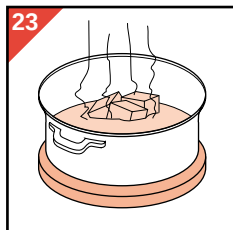


## COME USARE IL GRASSO SOLIDO

- **Nuovi pezzi di grasso**

- Fate sciogliere il pezzo/i pezzi di grasso nuovo in una padella separata, a fuoco basso (fig. 23):
  - 2 kg. per il mod. HD 4219;
  - 3 kg. per il mod. HD 4220.

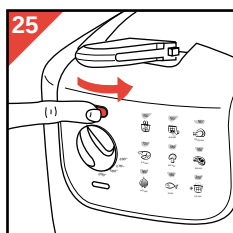
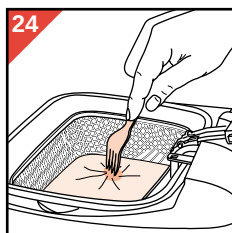
NOTA: Fate attenzione agli schizzi di grasso bollente. Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



- Togliete la padella dalla fonte di calore non appena il grasso è completamente sciolto.
- Mettete la friggitrice nel lavandino asciutto.
- Versate il grasso nella friggitrice prestando la massima attenzione.  
Collocate con cautela la friggitrice nel punto in cui volete utilizzarla. Inserite la spina nella presa di corrente.

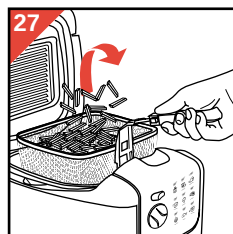
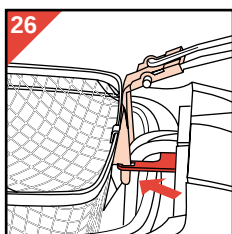
• **Grasso solido già usato in precedenza e solidificato nella friggitrice**

- Attenetevi scrupolosamente alle istruzioni fornite qui di seguito! In caso contrario, il grasso riscaldato potrebbe schizzare improvvisamente, nonostante uno strato superiore di grasso ancora solido.
- Mettete la friggitrice contenente grasso solidificato a temperatura ambiente. Nel caso di grasso molto freddo, aumenta il rischio di pericolosi schizzi.

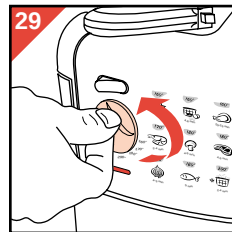


- Praticate alcuni fori nel grasso (fig. 24), stando attenti a non danneggiare la resistenza!
- Mettete il coperchio sulla friggitrice.
- Accendete la friggitrice, selezionando la temperatura di 160 °C (fig. 25). Mentre il grasso si scioglie, lasciate il coperchio sulla friggitrice per evitare schizzi.

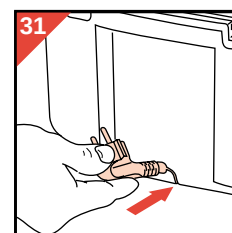
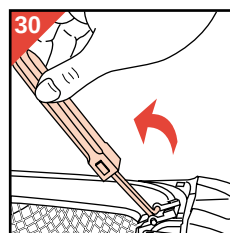
**AL TERMINE DELLA FRITTURA**



- Al termine della friggitoria, agganciate il cestello in posizione alta (cioè in "posizione di sgocciolamento") (fig. 26). Lasciate raffreddare leggermente il cibo preparato. Se necessario, potete anche scuotere leggermente il cestello per eliminare l'olio/il grasso in eccesso. (fig. 27).



- Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo a scolare in un colapasta rivestito di carta assorbente (ad es. carta da cucina) (fig. 28).
- Al termine dell'uso, mettete la manopola della temperatura nella posizione più bassa (ruotate completamente in senso antiorario), spegnete la friggitrice (fig. 29) e togliete la spina dalla presa.
- Pulite la friggitrice solo quando il grasso/l'olio si saranno raffreddati.



- Potrete premere i due ganci e spingere la maniglia all'indietro per riporre più facilmente la friggitrice (fig. 30).
- Se volete, riponete il cavo nell'apposito scomparto (fig. 31).
- Riponete la friggitrice con il coperchio chiuso, per evitare che la polvere finisca all'interno.

**"ZONA FREDDA"**

Le particelle di cibo disperse nella friggitrice non bruciano, permettendo così di conservare l'olio/il grasso a lungo e nelle migliori condizioni. Le particelle di cibo vengono raccolte nella "zona fredda" posta sotto la serpentina. Dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio, potrete togliere l'unità di controllo e il cavo di alimentazione, estrarre il cestello e versare l'olio/il grasso attraverso un setaccio a maglia fine.

## TABELLE

Nelle tabelle sono indicati i tipi di cibo che possono essere preparati nella friggitrice, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. La tabella indica anche la quantità massima ammessa per ogni frittura, il che garantisce i risultati migliori.

Nel caso trovaste istruzioni diverse sulla confezione del cibo da cucinare (ovviamente per quantitativi simili!), attenetevi a queste ultime. Seguite la tabella che si riferisce al vostro particolare modello di friggitrice.

## PATATINE FRITTE FRESCHE

Per ottenere le patatine fritte fresche più croccanti e più buone:

- Non utilizzare le patate troppo fresche.
- Tagliare le patate prima a grosse fette o poi a bastoncini. Sciacquare i bastoncini in una scolapasta sotto il rubinetto dell'acqua fredda, per evitare che le patatine aderiscano insieme durante la frittura. Asciugateli infine in uno strofinaccio o panno simile.
- Le patatine fresche devono essere fritte in **due fasi**:
  - **prima a 160 °C per 4-6 minuti**
  - **poi a 190 °C per altri 2-4 minuti.**Nella seconda fase, agitare il cestello bucherellato a brevi intervalli, per ottenere un bel colore abbronzato omogeneo.

## CIBI SURGELATI

Il cibo tolto dal freezer o dal comparto freezer del vostro frigorifero (-16/-18 °C) e immerso nella friggitrice abbasserà notevolmente la temperatura dell'olio/grasso.

- Per questa ragione, non immergete porzioni troppo grosse nella friggitrice.
- Lasciate che la friggitrice raggiunga di nuovo la giusta temperatura prima di preparare un'ulteriore porzione di cibo surgelato (15 minuti).

**Regolate la manopola del termostato alla temperatura indicata sulla confezione del cibo surgelato.** Se questa indicazione non ci fosse, regolate la manopola alla temperatura più alta (190 °C). Queste istruzioni sono valide anche per alcuni tipi di cibo che richiedono una preparazione accurata, come le crocchette di carne.

- Le patatine surgelate sono pre-fritte e si possono friggere in una volta sola a 190 °C per circa 5 minuti.

- I surgelati spesso contengono molto ghiaccio. Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile. Immergete quindi il cibo nell'olio/grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio/grasso bollente possono ribollire e schizzare olio.

## CONSIGLI

- Gli esperti in nutrizione consigliano di utilizzare esclusivamente oli o grassi vegetali oppure contenenti acidi polinsaturi. Ricordate che questo tipo di olio e grasso deve essere sostituito più spesso rispetto agli altri per garantire una frittura di ottima qualità. È anche possibile che sulla superficie del grasso/dell'olio si depositi uno spesso strato appiccicoso di depositi grassi.
- Sostituite regolarmente l'olio/grasso. Non aggiungete mai olio o grasso fresco a quello usato.
- In generale, l'olio/grasso si deteriora velocemente quando si friggono alimenti ricchi di proteine (come carne e pesce). Se usate l'olio/grasso soprattutto per friggere patate e lo filtrate dopo ogni uso, lo stesso olio/grasso può essere usato 10-12 volte. In ogni caso non usatelo per un periodo superiore ai 6 mesi. Una volta raffreddato, l'olio può essere messo in una bottiglia, mentre il grasso indurito può essere conservato avvolto in un foglio di carta. Il grasso solidificato si toglie con facilità scaldando la friggitrice a 160 °C fino a quando non inizierà a colare (Leggere le istruzioni riportate in "La Frittura" e relative alla fusione del grasso solido.)
- In ogni caso sostituite completamente l'olio/grasso quando scaldandolo vedete che comincia a sobbollire, quando ha un odore e un gusto acidulo, quando diventa di colore scuro e/o quando è sciropposo.
- Prima di introdurre il cibo nell'olio/grasso bollente, assicuratevi che sia perfettamente asciutto.
- Pulite la friggitrice con carta da cucina, senza dimenticare le pareti interne.
- Se non usate spesso la friggitrice, potete conservare l'olio in bottiglie di vetro ben chiuse, preferibilmente in frigorifero; riponete il grasso in una pentola o bacinella di vetro o di coccio ben chiusa. Vi consigliamo di non conservare l'olio/grasso nella friggitrice per molto tempo.

## SE L'OLIO/GRASSO HA UN CATTIVO ODORE...

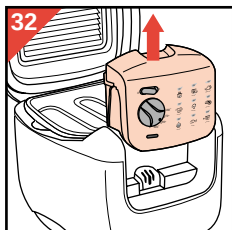
Alcuni tipi di cibo (soprattutto il pesce) possono perdere parte del loro liquido durante la friggitoria e determinare un'alterazione del sapore dei cibi successivamente fritti nello stesso olio. Per eliminare (o meglio ancora per prevenire) questo cattivo odore, riscaldate l'olio/grasso a 160 °C e frigate quindi due sottili fette di pane (5-6 mm. di spessore). Aspettate che il pane sia marrone da entrambi i lati e che siano scomparse le bolle d'aria. Raccogliete il pane e buttatelo via. A questo punto l'olio/grasso avrà di nuovo un sapore neutro.

## PULIZIA

- Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Asciugate sempre con cura le pareti interne ed esterne della friggitoria dopo averla pulita.

### • Pareti esterne e unità di controllo:

- Togliete l'unità di controllo provvista di resistenza per facilitare la pulizia (fig. 32).
- Pulite le pareti esterne con un panno umido (aggiungendo eventualmente un po' di detersivo) e/o della carta da cucina.



### • Cestello, interno della friggitoria e manico:

- Svuotate la friggitoria togliendo l'olio/il grasso (fig. 33).
- Togliete eventuali tracce di olio/grasso attaccato alle pareti utilizzando una spatola e della carta da cucina.
- Versate acqua calda saponata nella friggitoria facendo in modo che il livello dell'acqua sia leggermente superiore a quello dell'olio/grasso che avete utilizzato.
- Lasciate agire l'acqua saponata per circa 30 minuti.
- Lavate le pareti interne della friggitoria con una spazzola e/o una spugna (in nylon).
- Svuotate la friggitoria e risciacquatela con

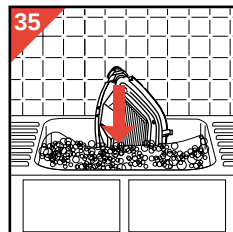
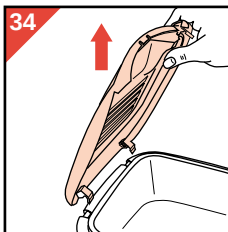


acqua calda.

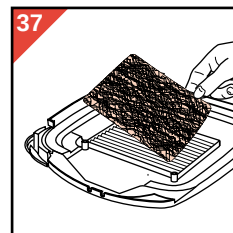
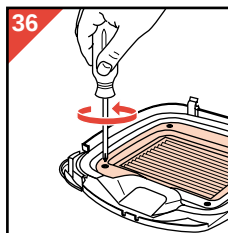
- Lavate il cestello in acqua calda saponata e risciacquatelo accuratamente. Non mettete il cestello nella lavastoviglie!

### • Coperchio e filtro permanente:

- La friggitoria è provvista di un filtro permanente per il vapore. Vi consigliamo di pulire periodicamente questo filtro di metallo.



- Aprite il coperchio della friggitoria, mettetelo in posizione orizzontale e toglietelo dai cardini (fig. 34).
- Immergete il coperchio in acqua calda saponata e lasciatelo per 5-10 minuti (fig. 35).
- Risciacquate il coperchio con acqua calda. Scuotete il coperchio per eliminare l'acqua in eccesso e lasciatelo asciugare.



- Per una pulizia ancora più accurata, svitate le quattro viti che fissano il filtro permanente (fig. 36) e toglietelo dal coperchio (fig. 37).

**Mod. HD 4219 (versione 2,5 litri)**

| Temp.              | Tipo di cibo                                                                                                                                            | Q.tà max.<br>Scongelato                                                 | Congelato                                        | Tempo cottura *)<br>(minuti)                  |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C<br>(320 °F) | Pollo (filetti,<br>bastoncini) *                                                                                                                        | 250 g                                                                   | 200 g                                            | 15-20                                         |
| 170 °C<br>(340 °F) | Frittelle di gamberi<br>Cozze<br>Polpette (piccole)                                                                                                     | 4 pezzi<br>12 pezzi<br>10 pezzi                                         |                                                  | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C<br>(356 °F) | Crocchette di formaggio*<br>Frittelle di mele<br>Bastoncini di pesce<br>Frittelle di formaggio<br>Cordon bleu                                           | 5 pezzi<br>4 pezzi<br>5 pezzi<br>4 pezzi<br>2 pezzi                     | 3-4 pezzi<br><br>3-4 pezzi                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C<br>(374 °F) | Patatine fritte **<br>Ciambelline<br>Frittelle ripiene<br>Crocchette di carne *<br>Crocchette di pesce *<br>Patate a fette *<br>Cotoletta alla milanese | 350 g<br>3 pezzi<br>3 pezzi<br>4 pezzi<br>5 pezzi<br>350 g<br>1-2 pezzi | 250 g<br><br><br>3-4 pezzi<br>3-4 pezzi<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

**Type HD 4220 (3.5 litres version)**

| Temp.              | Tipo di cibo                                                                                                                                            | Q.tà max.<br>Scongelato                                               | Congelato                                        | Tempo cottura *)<br>(minuti)                  |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C<br>(320 °F) | Pollo (filetti,<br>bastoncini) *                                                                                                                        | 300 g                                                                 | 250 g                                            | 15-20                                         |
| 170 °C<br>(340 °F) | Frittelle di gamberi<br>Cozze<br>Polpette (piccole)                                                                                                     | 5 pezzi<br>15 pezzi<br>15 pezzi                                       |                                                  | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C<br>(356 °F) | Crocchette di formaggio*<br>Frittelle di mele<br>Bastoncini di pesce<br>Frittelle di formaggio<br>Cordon bleu                                           | 5 pezzi<br>5 pezzi<br>6 pezzi<br>5 pezzi<br>3 pezzi                   | 4 pezzi<br><br>5 pezzi                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C<br>(374 °F) | Patatine fritte **<br>Ciambelline<br>Frittelle ripiene<br>Crocchette di carne *<br>Crocchette di pesce *<br>Patate a fette *<br>Cotoletta alla milanese | 450 g<br>4 pezzi<br>4 pezzi<br>5 pezzi<br>6 pezzi<br>450 g<br>2 pezzi | 350 g<br><br><br>4-5 pezzi<br>4-5 pezzi<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

\*) Nel caso di cibi surgelati, i tempi di preparazione possono risultare leggermente più lunghi di quelli indicati

\*\*) Per le patatine nuove, vedere la sezione "Patine"

## 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 “Cuando usen grasa sólida”).
- No pongan nunca en marcha la freidora antes de haberla llenado con aceite o grasa (fundida / licuada).
- Cuando usen grasa nueva (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. 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.
- Tengan cuidado con el vapor que sale al abrir la tapa.
- 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 enfríen. No muevan la freidora hasta que esté suficientemente fría.
- 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.
- Conserven estas instrucciones de manejo para futuras consultas.

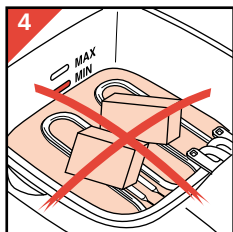
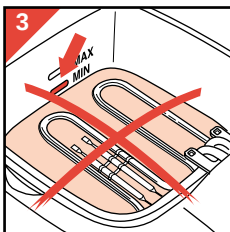
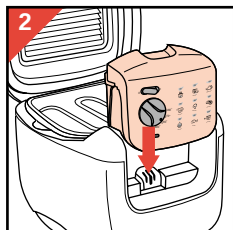
## Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa (desmontable)
- B** Filtro antigrasa
- C** Mando de apertura de la tapa
- D** Unidad de control
- E** Interruptor Paro / Marcha.
- F** Control de la temperatura
- G** Lámpara piloto
- H** Agujero de rearme (Restart)
- I** Conectores de seguridad eléctrica
- J** Empuñadura (extraíble / abatible) del cestillo para freír

- K** Pulsadores de liberación de la empuñadura
- L** Cestillo para freír
- M** Apoyo para el cestillo para freír (posición de escurrido)
- N** Cubeta interior
- O** Indicaciones de nivel (aceite o grasa)
- P** Asas para transporte
- Q** Carcasa (Pared fría)
- R** Cable de red
- S** Compartimiento para guardar el cable de red
- T** Placa de características

## Seguridad extra

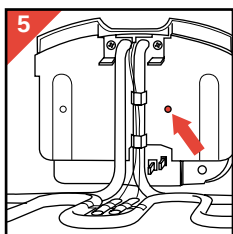
- Los conectores de seguridad eléctrica aseguran que el elemento calefactor solo pueda ponerse en marcha si la unidad de control está posicionada correctamente (fig. 2).
- Un termostato de seguridad desconecta el aparato en el caso de un sobrecalentamiento. Esto puede suceder :



- Si no hay (o hay demasiado poco) aceite, grasa fundida o grasa previamente usada (y solidificada de nuevo) en la freidora (fig. 3) .
  - Si tratan de fundir bloques o trozos de grasa nueva en la freidora (fig. 4).
- En esos casos, el calor no puede ser liberado con suficiente rapidez.

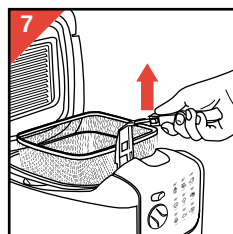
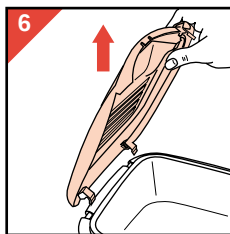
Si el termostato de seguridad ha desconectado la freidora:

- 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. 5) para poner la freidora, de nuevo, lista para su uso.

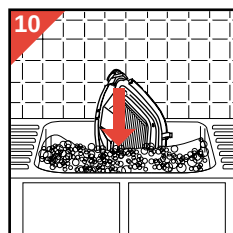
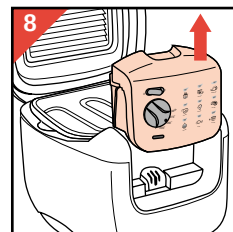


## Antes del primer uso, laven el aparato a fondo

- 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.



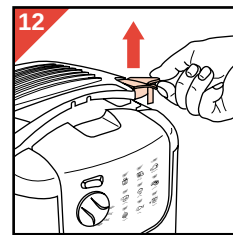
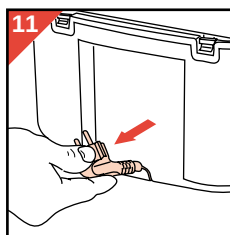
- Quiten la tapa (fig. 6), el cestillo para freír (fig. 7) y la unidad de control con el elemento calefactor (fig. 8). Coloquen aparte la unidad de control con el elemento calefactor en un lugar seguro (seco).



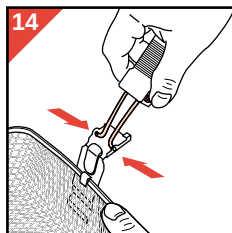
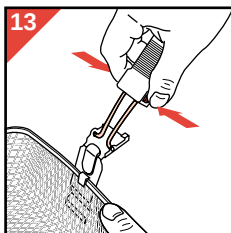
- La cubeta interior puede desmontarse (fig. 9) para una limpieza rápida y fácil.
- Laven el cestillo para freír, la tapa y la empuñadura en agua caliente jabonosa (fig. 10). Aclárenlos con agua limpia y séquenlos.

## Cómo usar la freidora

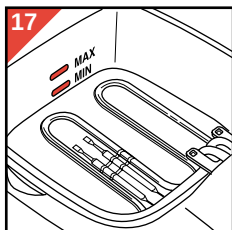
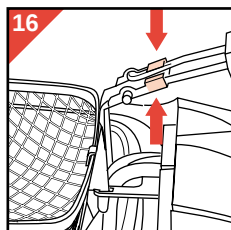
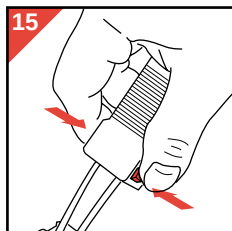
- Coloquen la freidora sobre una superficie horizontal, plana y firme.



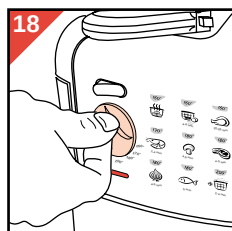
- Extraigan completamente el cable de red (fig. 11).
- Utilizando el mando de apertura, abran la tapa (fig. 12).



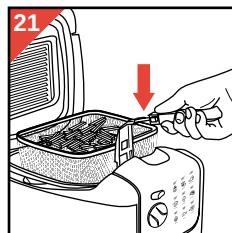
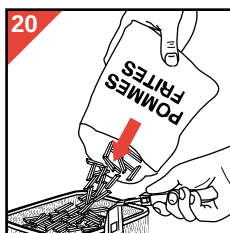
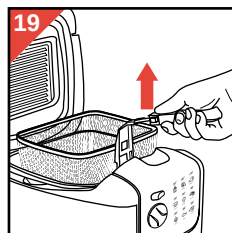
- Presionen los pulsadores de liberación para fijar la empuñadura al cestillo para freír (fig. 13). Asegúrense de que ambas varillas de la empuñadura se fijen, con seguridad, en los correspondientes agujeros del cestillo para freír (fig. 14).
- Presionen los pulsadores de liberación para poner la empuñadura en posición operacional (fig. 15).



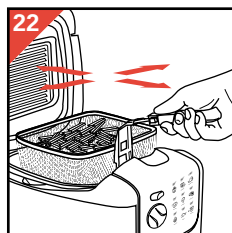
- Asegúrense de que ambas varillas de la empuñadura se fijen, con seguridad, en los correspondientes perfiles del cestillo para freír (fig. 16).
- Llenen la cubeta con aceite, grasa líquida o grasa, de tipo sólido, fundida hasta la más alta indicación de nivel (fig. 17) :  
2,5 litros para el modelo HD 4219  
3,5 litros para el modelo HD 4220
- No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite y / o grasa.
- Asegúrense de que el cable de red no toque superficies calientes y de que no cuelgue del borde del lugar de utilización.
- 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. 18). 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. 19).



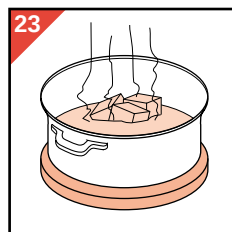
- Pongan los alimentos en el cestillo (fig. 20).
- Introduzcan lentamente el cestillo para freír en la cubeta (fig. 21). Asegúrense de que el cestillo está fijado en la posición baja (posición de fritura).
- Después de bajar el cestillo a la freidora, cierren la tapa mientras cocinar.
- Para un mejor tostado uniforme, es aconsejable abrir la tapa y sacar y agitar el cestillo un par de veces durante la fritura (fig. 22). Tengan cuidado con el vapor que sale al abrir la tapa.



### Cuando usen grasa sólida

#### Nuevos trozos de grasa sólida para freír

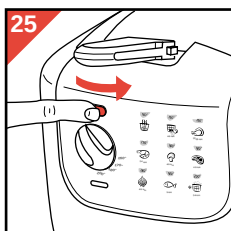
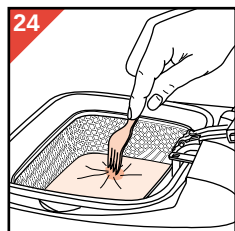
- Fundan la(s) pieza(s) de nueva grasa sólida para freír en una cazuela separada y a fuego lento (fig. 23).  
2 kg en el modelo HD 4219  
3 kg en el modelo HD 4220.
- Notas : Mantengan siempre la cazuela bajo vigilancia.
- Mantengan a los niños lejos de ella.
- Apaguen el fuego tan pronto como la grasa se haya fundido.
- Coloquen la freidora en un fregadero seco.



- Con mucho cuidado, viertan la grasa fundida en la freidora.
- Con cuidado, lleven la llena freidora hasta donde deseen usarla, enchúfela a la red y pónganla en marcha.

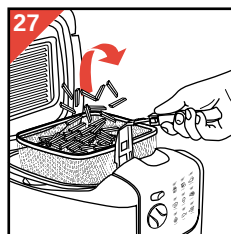
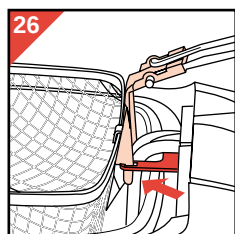
### Grasa sólida para freír, previamente usada y que se haya endurecido en la freidora

- ¡ 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.

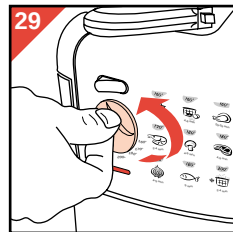
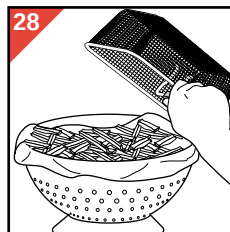


- Cuidadosamente, hagan algunos agujeros en la grasa (fig. 24) ¡ Al hacerlo, eviten deteriorar el elemento calefactor !
- Pongan la tapa en la freidora. Seleccionen la posición 160 °C y pongan en marcha la freidora (fig. 25). Para evitar salpicaduras, dejen la tapa sobre la freidora mientras la grasa se funde.

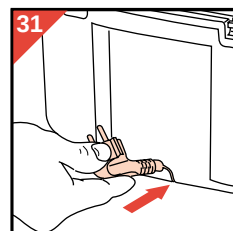
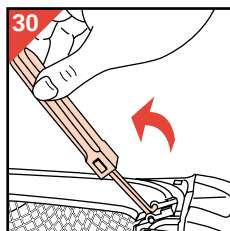
### Después de la fritura



- Después de la fritura, coloquen el cestillo para freír en la posición alta (posición de escurrido) (fig. 26). 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. 27).



- Quiten el cestillo de la freidora y vacíen los alimentos fritos en un colador con papel absorbedor de grasa (por ejemplo, un papel de celulosa / rollo de cocina)(fig. 28).
- Después del uso, ajusten el control de la temperatura en su posición más baja (girándolo completamente en sentido antihorario) (fig. 29), paren la freidora y desenchufen el aparato de la red.
- Limpie la freidora después de que el aceite o grasa se hayan enfriado suficientemente.



- Pueden presionar los dos pulsadores y doblar hacia atrás la empuñadura para guardarla dentro del cestillo para freír (fig. 30).
- Pueden recoger el cable de red en el interior de la freidora (fig. 31).
- 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.

## 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. La tabla indica también la cantidad máxima que puede freírse de una vez para obtener un resultado óptimo.

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 frescas

Para conseguir unas patatas fritas deliciosas y crujientes:

- No utilice patatas nuevas
- Corte primero las patatas en rodajas gruesas y luego en tiras. Colóquelas en un colador y lávelas bajo el grifo de agua fría: esto evitará que las patatas se peguen al freírse. Séquelas con un paño de cocina limpio.
- Fría las patatas en **dos fases**:
  - **primero a 160 °C, durante 4-6 minutos.**
  - **después a 190 °C, durante 2-4 minutos;** sacuda de vez en cuando el cestillo de la freidora para que queden bien doradas.

## 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 a la temperatura de fritura indicada 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 prefritas y pueden terminar de freírse en una etapa a 190 °C durante unos 5 minutos

- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo.
- Sacudan tanto hielo como sea posible en el fregadero. Después echen los alimentos 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 hacer espuma 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.
- Limpien 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 fríen.

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, fríen 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.

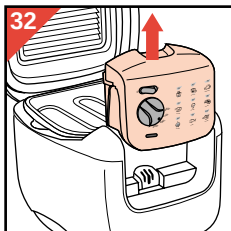
Saquen entonces el pan de la cubeta y tírenlo. El aceite o grasa tendrán, de nuevo, un sabor neutro.

## 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.

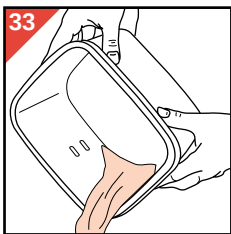
### • Exterior y unidad de control :

- Para una fácil limpieza, quiten la unidad de control con el elemento calefactor (fig. 32).
- 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. 33).
- 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 está un poco por encima del nivel de aceite o grasa que hayan usado.
- Dejen que el agua jabonosa actúe durante 30 minutos.

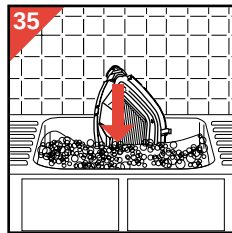
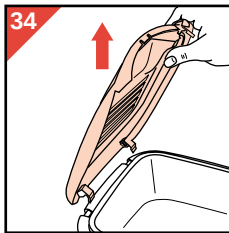


- Limpíen la cubeta con un cepillo y / o una almohadilla limpiadora plástica (nylon).
- Vacíen la cubeta y aclárenla con agua caliente.
- Laven el cestillo para freír en agua caliente con un detergente limpiador y aclárenlo bien. No limpien el cestillo en un lavavajillas.

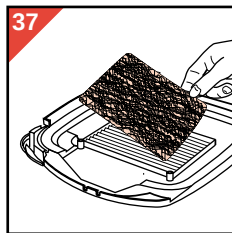
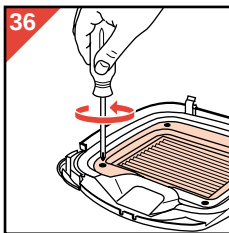
### • Tapa y filtro permanente

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).

### Modelo HD 4219 (Versión 2,5 litros)

| Temperatura | Tipo de alimento                                                                                                                               | Cantidad máxima por preparación                                              |                                                    | fritura *<br>(minutos)                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                | Descongelada                                                                 | Congelada                                          |                                               |
| 160 °C      | Pollo<br>(filete, muslo)*                                                                                                                      | 250 g                                                                        | 200 g                                              | 15-20                                         |
| 170 °C      | Fritos de camarones<br>Mejillones<br>Albóndigas de carne<br>(Pequeñas)                                                                         | 4 piezas<br>12 piezas<br>10 piezas                                           |                                                    | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquetas de queso *<br>Fritos de manzana<br>Varitas / dedos de pescado*<br>Fritos de queso<br>Cordón bleu                                     | 5 piezas<br>4 piezas<br>5 piezas<br>4 piezas<br>2 piezas                     | 3-4 piezas<br><br>3-4 piezas                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Patatas fritas a la francesa **<br>Buñuelos<br>albóndigas<br>Croquetas de carne *<br>Croquetas de pescado *<br>Patatas cortadas *<br>Schnitzel | 350 g<br>3 piezas<br>3 piezas<br>4 piezas<br>5 piezas<br>350 g<br>1-2 piezas | 250 g<br><br><br>3-4 piezas<br>3-4 piezas<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

### Modelo HD 4220 (Versión 3,5 litros)

| Temperatura | Tipo de alimento                                                                                                                               | Cantidad máxima por preparación                                            |                                                    | fritura *<br>(minutos)                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                | Descongelada                                                               | Congelada                                          |                                               |
| 160 °C      | Pollo<br>(filete, muslo)*                                                                                                                      | 300 g                                                                      | 250 g                                              | 15-20                                         |
| 170 °C      | Fritos de camarones<br>Mejillones<br>Albóndigas de carne<br>(Pequeñas)                                                                         | 5 piezas<br>15 piezas<br>15 piezas                                         |                                                    | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquetas de queso *<br>Fritos de manzana<br>Varitas / dedos de pescado*<br>Fritos de queso<br>Cordón bleu                                     | 5 piezas<br>5 piezas<br>6 piezas<br>5 piezas<br>3 piezas                   | 4 piezas<br><br>5 piezas                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Patatas fritas a la francesa **<br>Buñuelos<br>albóndigas<br>Croquetas de carne *<br>Croquetas de pescado *<br>Patatas cortadas *<br>Schnitzel | 450 g<br>4 piezas<br>4 piezas<br>5 piezas<br>6 piezas<br>450 g<br>2 piezas | 350 g<br><br><br>4-5 piezas<br>4-5 piezas<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

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

\*\*) Para patatas fritas nuevas, consulte la sección “Patatas fritas”.

## 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.
- Usar apenas óleo e gordura que contêm um agente anti-espumoso e cujo uso é aconselhado para fritadeiras. A embalagem de óleo / gordura deverá conter informação a respeito.
- 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. 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.
- Quando levantar a tampa tenha cuidado com o vapor que sai.
- 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.
- 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.

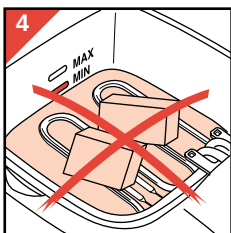
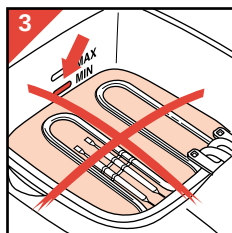
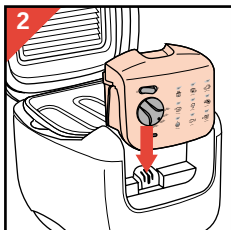
## Descrição geral (fig. 1)

- 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/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. 2).
- Um termostato de segurança desliga a fritadeira quando ocorre um sobreaquecimento. Isso poderá acontecer:

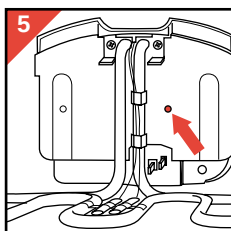


- Se não houver (ou houver muito pouco) óleo, gordura derretida ou gordura já utilizada anteriormente (e já solidificada) na fritadeira (fig. 3)
- Se tentar derreter pedaços ou tiras de gordura nova na fritadeira (fig. 4).

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

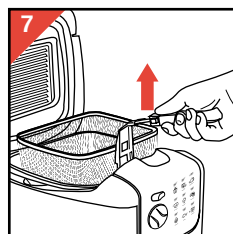
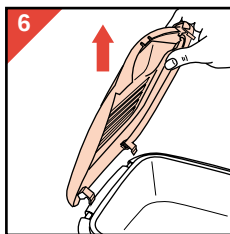
Se o termostato de segurança desligar a fritadeira:

- 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. 5) para preparar a fritadeira para nova utilização.

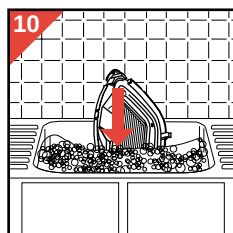
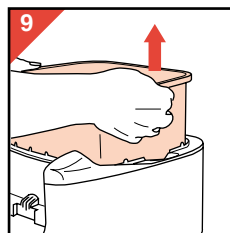
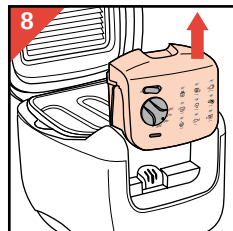


## Antes da primeira utilização: limpe a fritadeira cuidadosamente

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

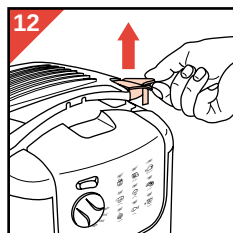
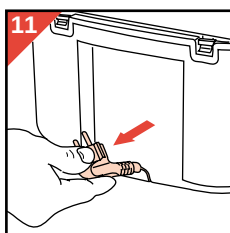


- Retire a tampa (fig. 6), o cesto de fritar (fig. 7) e a unidade de controlo com a resistência (fig. 8). Coloque a unidade de controlo com a resistência num local seguro e seco.

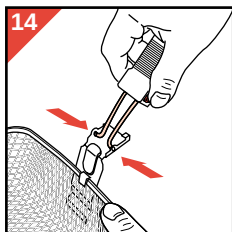
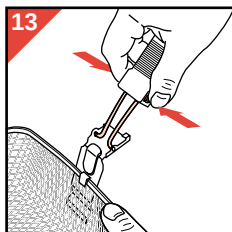


- A cuba interior pode ser retirada (fig. 9) para uma limpeza rápida e mais fácil.
- Lave o cesto de fritar, a tampa e a pega do cesto numa sabonária de água quente (fig. 10). Enxague com água limpa e seque.

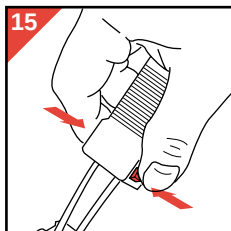
## Como usar a fritadeira



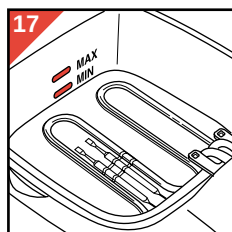
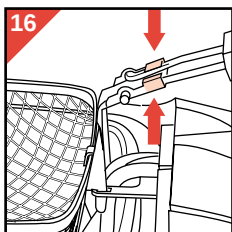
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Puxe totalmente o cabo de alimentação (fig. 11).
- Abra a tampa, carregando no botão (fig. 12).



- Prima os botões da pega para a fixar ao cesto de fritar (fig. 13). Verifique se os dois encaixes da pega ficam bem presos nos respectivos suportes do cesto de fritar (fig. 14).



- Prima os botões da pega para a colocar em posição de funcionamento (fig. 15).



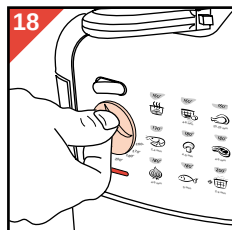
- Verifique se os dois encaixes da pega ficam bem presos nos respectivos suportes do cesto de fritar (fig. 16).

- Encha a cuba com óleo, gordura líquida ou gordura sólida já derretida até à linha indicadora mais alta (fig. 17):  
2,5 litros para o modelo HD 4219  
3,5 litros para o modelo HD 4220.

- Nunca misture dois tipos diferentes de óleo e/ou gordura.

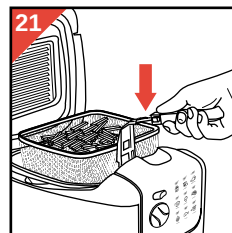
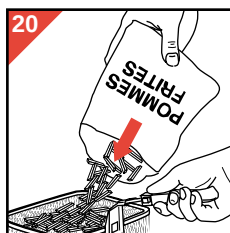
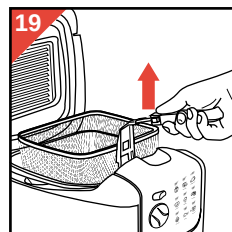
- O cabo de alimentação não deve ficar em contacto com superfícies quentes nem pendurado para fora da mesa de trabalho.

- Introduza a ficha na tomada de corrente.
- Coloque o selector da temperatura na posição mais adequada para o tipo de alimento que vai fritar (fig. 18). Consulte a tabela.



- Depois da lâmpada piloto se apagar pela segunda vez (passados 10 a 15 minutos), o óleo/gordura estará à temperatura adequada.

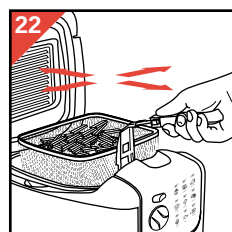
- Abra a tampa e, com cuidado, levante o cesto de fritar para fora da fritadeira (fig. 19).



- Coloque os alimentos dentro do cesto de fritar (fig. 20).

- Baixe o cesto para dentro da fritadeira (fig. 21).

- Certifique-se que o cesto fica fixo na posição mais baixa (isto é, na posição para fritar).



- Depois de colocar o cesto na fritadeira, mantenha a tampa fechada enquanto cozinha.

- Para obter melhores resultados, aconselha-se a abrir a tampa, levantar o cesto e sacudi-lo algumas vezes durante o processo de fritura (fig. 22). Quando levantar a tampa tenha cuidado com o vapor que sai.

### Quando utilizar gordura sólida

- Pedacos de gordura sólida nova
- Derreta o(s) pedaço(s) da gordura nova numa frigideira à parte, em lume brando (fig. 23):

2 kg para o modelo HD 4219

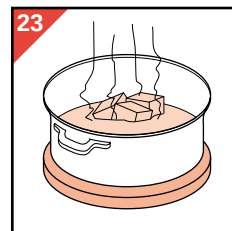
3 kg para o modelo HD 4220.

Precaução: Nunca desvie a sua atenção da frigideira.

Mantenha as crianças afastadas.

- Logo que a gordura tiver derretido, apague o lume.

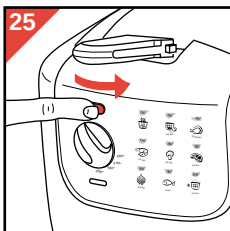
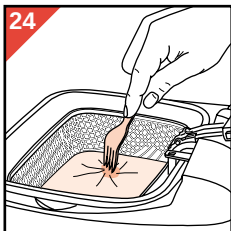
- Coloque a fritadeira sobre o lava-loiça.



- 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.

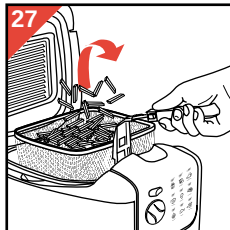
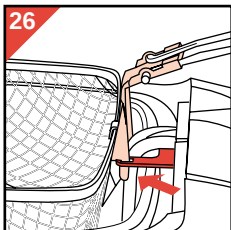
### Quando derreter gordura usada anteriormente e já solidificada na fritadeira

- Proceda sempre conforme se descreve em seguida! Caso contrário, correrá o risco da gordura quente saltar subitamente, rompendo a camada superior de gordura ainda solidificada.
- Guarde a fritadeira contendo a gordura solidificada à temperatura ambiente. Se a gordura estiver muito fria, haverá maior probabilidade de saltar.

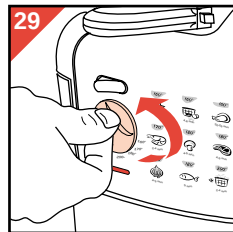


- Com cuidado, faça alguns furos na gordura (fig. 24). Ao fazê-lo, evite tocar na resistência!
- Coloque a tampa na fritadeira. Ligue a fritadeira e seleccione uma temperatura de 160°C (fig. 25). Para evitar salpicos, conserve a tampa na fritadeira enquanto a gordura estiver a derreter.

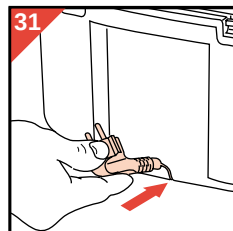
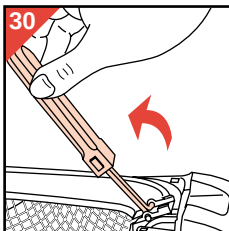
### Quando terminar a fritura



- Quando a fritura terminar, prenda o cesto de fritar na posição mais elevada (isto é, "posição de escorrer") (fig. 26). Deixe os alimentos a escorrer um pouco. Se necessário, sacuda o cesto sobre a fritadeira para retirar o excesso de óleo / gordura (fig. 27).



- 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. 28).
- Após a utilização, coloque o seletor de temperatura na posição mais baixa (rodando completamente no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio) (fig. 29) 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. 30).
- Poderá puxar o cabo de alimentação para a fritadeira (fig. 31).
- 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.

## Tabelas

Nos quadros 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 também a quantidade máxima que deverá ser usado por cada preparação, para obter os melhores resultados. 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

Para obter uma porção de batatas fritas mais gostosas e torradinhas:

- Não usar batatas muito novas.
  - Primeiro, cortar as batatas em fatias e, em seguida, em palitos. Lavar os palitos num coador, debaixo da torneira de água fria; com isto evita-se que as batatas grudem enquanto estão a fritar. Secar as batatas com um pano de loiça limpo.
  - As batatas deverão ser preparadas em **duas etapas**:
    - **Primeiro a 160 °C, por 4 a 6 minutos.**
    - **Em seguida, a 190 °C, por 2 a 4 minutos.**
- Durante a segunda fritada, mexa com a rede da fritadeira em pequenos intervalos, para obter por igual uma cor acastanhada.

### 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.
  - 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 axaropar.
  - 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 ...

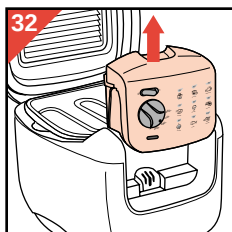
Certos alimentos (espec. o peixe) poderão perder alguns fluidos enquanto estão a fritar. Esses sucos poderão afectar o sabor dos alimentos que venham a ser fritos mais tarde nesse mesmo óleo ou gordura. Para retirar (ou melhor, para evitar) esse sabor, aqueça o óleo ou a gordura a 160 °C. Em seguida, 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.

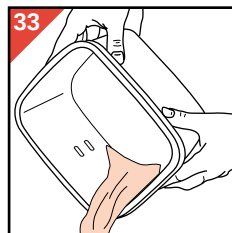
#### • Exterior e unidade de controlo:

- A unidade de controlo com a resistência podem ser retiradas para facilitar a limpeza (fig. 32).
- 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.



#### • Cubo interior, cesto de fritar e pega:

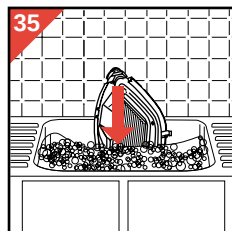
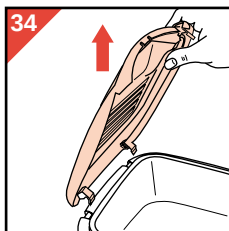
- Retire o óleo ou a gordura líquida do interior da cuba (fig. 33).
- Retire os resíduos de óleo / gordura do interior da cuba com a ajuda duma espátula e de papel absorvente.
- Deite água quente com um pouco de detergente no interior da fritadeira. O nível atingido pela água deverá ser um pouco acima do nível normal do óleo / gordura utilizados.



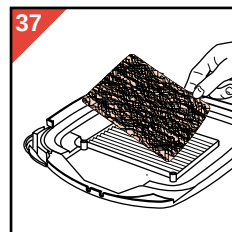
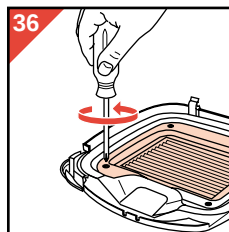
- Deixe a solução de água a actuar durante 30 minutos.
- Lave o interior da cuba com uma escova e/ou um esfregão de plástico (nylon).
- Esvazie a cuba e volte a encher com água quente para enxaguar.
- Lave o cesto de fritar em água quente com detergente e enxague muito bem. Não lave o cesto na máquina 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).

**Modelo HD 4219 (versão de 2,5 litros)**

| Temperatura | Tipo de alimentos                                                                                                                                | Quantidade máxima por preparação                         |                                            | Tempo de fritura *)<br>(minutos)              |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                  | Descongelado                                             | Congelado                                  |                                               |
| 160 °C      | Frango (Peito, pedaços)*                                                                                                                         | 250 g                                                    | 200 g                                      | 15-20                                         |
| 170 °C      | Fritos de camarão<br>Mexilhões<br>Almôndegas (pequenas)                                                                                          | 4 un<br>12 un<br>10 un                                   |                                            | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquetes de queijo *<br>Fritos de maçã<br>Filetes/fritos de peixe *<br>Fritos de queijo<br>Cordon bleu                                          | 5 un<br>4 un<br>5 un<br>4 un<br>2 un                     | 3-4 un<br><br>3-4 un                       | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Batatas fritas em palitos **<br>Donuts<br>Bolas fritas<br>Croquetes de Carne *<br>Croquetes de Peixe *<br>Batatas às rodelas<br>Salsichas alemãs | 350 g<br>3 un<br>3 un<br>4 un<br>5 un<br>350 g<br>1-2 un | 250 g<br><br><br>3-4 un<br>3-4 un<br>300 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

**Modelo HD 4220 (versão de 3,5 litros)**

| Temperatura | Tipo de alimentos                                                                                                                                | Quantidade máxima por preparação                       |                                            | Tempo de fritura *)<br>(minutos)              |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                  | Descongelado                                           | Congelado                                  |                                               |
| 160 °C      | Frango (Peito, pedaços)*                                                                                                                         | 300 g                                                  | 250 g                                      | 15-20                                         |
| 170 °C      | Fritos de camarão<br>Mexilhões<br>Almôndegas (pequenas)                                                                                          | 5 un<br>15 un<br>15 un                                 |                                            | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C      | Croquetes de queijo *<br>Fritos de maçã<br>Filetes/fritos de peixe *<br>Fritos de queijo<br>Cordon bleu                                          | 5 un<br>5 un<br>6 un<br>5 un<br>3 un                   | 4 un<br><br>5 un                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C      | Batatas fritas em palitos **<br>Donuts<br>Bolas fritas<br>Croquetes de Carne *<br>Croquetes de Peixe *<br>Batatas às rodelas<br>Salsichas alemãs | 450 g<br>4 un<br>4 un<br>5 un<br>6 un<br>450 g<br>2 un | 350 g<br><br><br>4-5 un<br>4-5 un<br>400 g | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

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

\*\*) Para batatas fritas novas, refer-se s.f.f. à secção "Batatas fritas".

## Σημαντικό

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά σε συνδυασμό με τις εικόνες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τάση ελέγχετε αν η τάση λειτουργίας που αναγράφεται στην πλακέτα της είναι ίδια με την τάση του σπιτιού σας.
- Να συνδέετε τη συσκευή πάντα σε γειωμένη πρίζα.
- Ποτέ μη βρέξετε την μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο.
- Καθαρίστε τα διάφορα μέρη της συσκευής προσεκτικά. Βεβαιωθείτε ότι όλα είναι τελειώς στεγνά πριν βάλετε το λάδι ή το λίπος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα λίπος υγρό ή λάδι κατάλληλο για τηγάνισμα. Στερεοποιημένο λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Εντούτοις όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα κατά το λιώσιμο. (Δείτε το τμήμα («Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος»)).
- Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία αν προηγουμένως δεν έχετε γεμίσει τον κάδο με λάδι ή (υγρό/λιωμένο) λίπος.
- Όταν χρησιμοποιείται νέο λίπος (σε κύβους) λιώστε το σε ξεχωριστό δοχείο και μετά ρίξτε το στη φριτέζα πριν την θέσετε σε λειτουργία.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο λάδια και λίπη τα οποία περιέχουν αντι-αφριστικό και τα οποία είναι κατάλληλα για βαθύ τηγάνισμα. Οι σχετικές πληροφορίες αναφέρονται στη συσκευασία αυτών των λαδιών/λιπών.
- Πριν ξεκινήσετε το τηγάνισμα να ελέγχετε ότι υπάρχει αρκετή ποσότητα λαδιού/λίπος στην φριτέζα.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα. Αν το καλάθι γεμίσει μπορεί να χυθεί λίπος/λάδι από το επάνω μέρος της συσκευής.
- Κατά το τηγάνισμα καυτός ατμός βγαίνει από τη συσκευή. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας μακριά από τον ατμό.
- Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τους ατμούς τηγανίσματος που διαφεύγουν όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά όταν αυτή λειτουργεί.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του νεροχύτη.
- Μετά τη χρήση θέστε τον θερμοστάση στο χαμηλότερο σημείο (γυρίστε τον αριστερά μέχρι να τερματίσει). Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε το λάδι να κρυώσει. Μη μετακινήσετε τη φριτέζα έως ότου κρυώσει ικανοποιητικά.
- Αν φθαρεί το καλώδιο της συσκευής θα πρέπει να αντικατασταθεί από ίδιο ακριβώς καλώδιο από την Φίλιπς ή τους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς της, διότι απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.
- Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για κάθε μελλοντική χρήση.

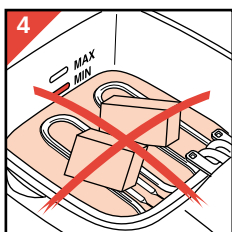
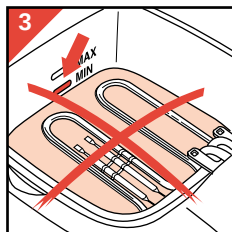
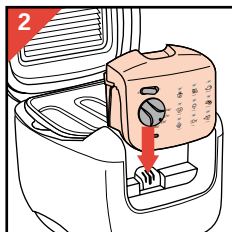
## Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καπάκι (αποσπώμενο)
- B** Φίλτρο
- C** Κομπι απέλυθέρωσης για το καπάκι
- D** Μονάδα ελέγχου
- E** Διακόπτης λειτουργίας/διακοπής
- F** Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- G** Ενδεικτικό λαμπάκι
- H** Πλήκτρο επαναφοράς (επανένταξης)
- I** Ηλεκτρικοί συνδετήρες ασφαλείας
- J** Χειρολαβή του καλαθιού  
(αποσπώμενη/πτυσσόμενη) που βάζουμε την τροφή.

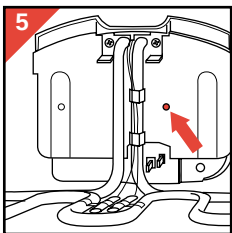
- K** Πλήκτρα αποσύνδεσης της χειρολαβής
- L** Καλάθι τηγανίσματος
- M** Στήριγμα του καλαθιού τηγανίσματος  
(θέση για να στραγγίζει).
- N** Κάδος τηγανίσματος
- O** Ενδείξεις στάθμης (λαδιού/λίπους)
- P** Χειρολαβές για τη μεταφορά
- Q** Περιβλήμα (κρύα τοιχώματα)
- R** Καλώδιο τάσεως
- S** Χώρος φύλαξης καλωδίου
- T** Πινακίδα με τον τύπο της συσκευής

## Επιπρόσθετη ασφάλεια

- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις ασφαλείας εξασφαλίζουν, ώστε το θερμαντικό στοιχείο να ενεργοποιείται μόνο αν η μονάδα ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά (Εικ. 2).
- Ο θερμοστάτης ασφαλείας σβήνει τη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί όταν:

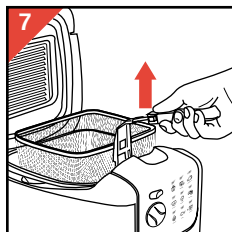
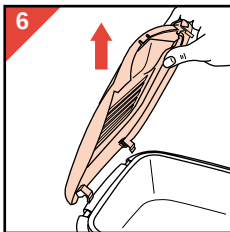


- Δεν υπάρχει καθόλου (ή πάρα πολύ λίγο) λάδι, λιωμένο λίπος ή χρησιμοποιημένο λίπος (που ξανάπηξε) στο καλάθι τηγανίσματος (Εικ. 3).
- Αν προσπαθήσετε να λιώσετε κομμάτια ή κύβους νέου λιπός στο καλάθι τηγανίσματος (Εικ. 4).
- Η παραγόμενη θερμότητα δεν απελευθερώνεται γρήγορα σ' αυτές τις περιπτώσεις. Αν ο θερμοστάτης ασφαλείας έχει σβήσει τη συσκευή:
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Χρησιμοποιώντας π.χ. ένα μικρό κατσαβίδι ή μία οδοντογλυφίδα, πατήστε προσεκτικά το πλήκτρο επανεργοποίησης που είναι κρυμμένο στην «υποδοχή του κουμπιού επανεργοποίησης» (Εικ. 5) για να προετοιμάσετε τη συσκευή για χρήση.

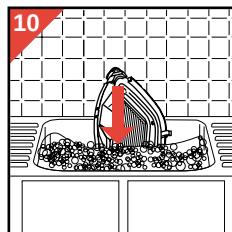
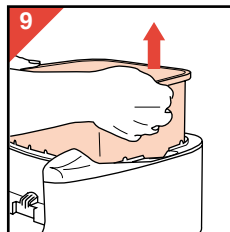
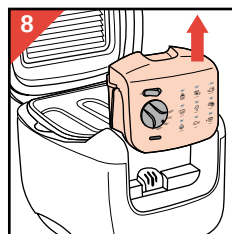


## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Καθαρίστε την καλά

- Πριν τον καθαρισμό βγάλτε το φις της συσκευής από την πρίζα του τοίχου.
- Μη βάζετε ποτέ τη μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο και το καλώδιο τάσεως μέσα σε νερό, και μη τα ξεπλύνετε ποτέ.



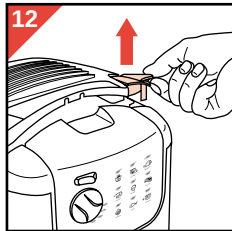
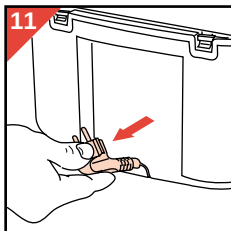
- Βγάλτε το καπάκι (Εικ. 6), το καλάθι τηγανίσματος (Εικ. 7) και τη μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο (Εικ. 8). Βάλτε τη μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε ασφαλή (στεγνό) μέρος.



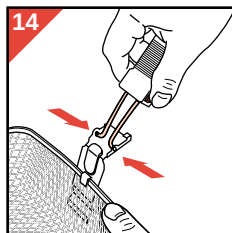
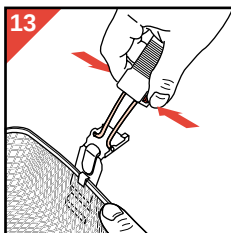
- Μπορείτε να βγάλετε τον κάδο (Εικ. 9) για γρήγορα και εύκολο καθαρίσμα.
- Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος, το καπάκι και τις χειρολαβές με ζεστή σαπουνάδα (Εικ. 10). Ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα.

## Πώς λειτουργεί η φριτέζα

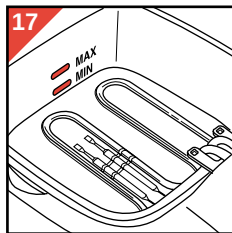
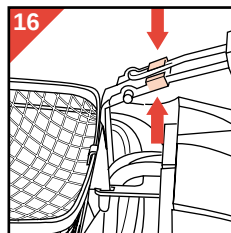
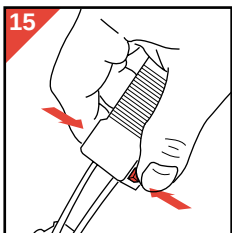
- Βάλτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.



- Βγάλτε έξω το καλώδιο τάσεως τελείως (Εικ. 11).
- Χρησιμοποιώντας το κουμπί απασφάλισης, ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 12).



- Πατήστε το κουμπί της χειρολαβής για να στερεώσετε τη χειρολαβή στο καλάθι τηγανίσματος (Εικ. 13).
- Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο ελάσματα της χειρολαβής έχουν στερεωθεί με ασφάλεια στις αντίστοιχες οπές του καλαθιού τηγανίσματος (Εικ. 14).
- Πατήστε τα κουμπιά της χειρολαβής για να βάλετε τη χειρολαβή σε θέση λειτουργίας (Εικ. 15).

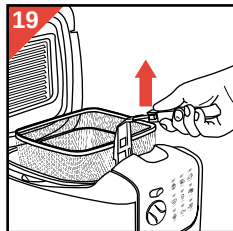


- Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο ελάσματα της χειρολαβής έχουν προσαρμοστεί με ασφάλεια στα αντίστοιχα σημεία του καλαθιού τηγανίσματος (Εικ. 16).
- Γεμίστε τη χύτρα με λάδι, ρευστό ή λιωμένο λίπος μέχρι την υψηλότερη ενδεικτική γραμμή (MAX) (Εικ. 17).

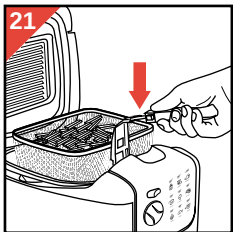
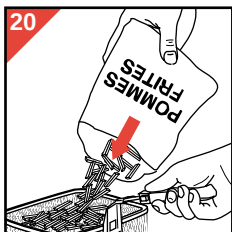
2,5 λίτρα για τον τύπο HD 4219.

3,5 λίτρα για τον τύπο HD 4220.

- Μη ανακατεύετε ποτέ δύο διαφορετικούς τύπους λαδιού και/ή λίπους.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν αγγίζει ζεστές επιφάνειες και ότι δεν κρέμεται από την άκρη του πάγκου που είναι η συσκευή.
- Βάλτε το φιν της συσκευής στην πρίζα του τοίχου.

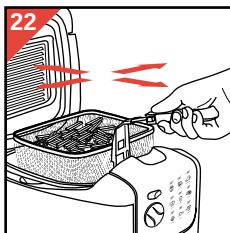


- Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση που είναι η πιο κατάλληλη για το είδος της τροφής που θα τηγανίσετε (Εικ. 18). Βλέπε τον πίνακα.
- Αφού σβήσει το ενδεικτικό φωτάκι για δεύτερη φορά (μετά 10-15 λεπτά) το λάδι/λίπος είναι στη σωστή θερμοκρασία.
- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος από τη χύτρα (Εικ. 19).



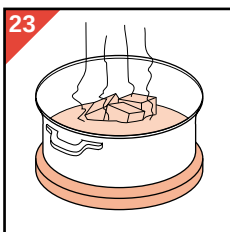
- Βάλτε την τροφή μέσα στο καλάθι (Εικ. 20).
- Κατεβάστε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στην χύτρα (Εικ. 21).
- Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι είναι στερεωμένο στη χαμηλή θέση (δηλ. «θέση τηγανίσματος»).
- Αφού κατεβεί το καλάθι τηγανίσματος μέσα στη χύτρα, κλείστε το καπάκι για όσο χρόνο διαρκεί το τηγάνισμα.

- Για να πάρει η τροφή γενικά καλύτερη καφετί απόχρωση, συνιστάται να ανοίξετε το καπάκι και να σηκώσετε και να κουνήσετε το καλάθι 2-3 φορές κατά το τηγάνισμα (Εικ. 22). Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τους ατμούς τηγανίσματος που διαφεύγουν όταν ανοίγετε το καπάκι.



### Αν χρησιμοποιήσετε κομμάτια νέου στερεοποιημένου λίπους για τηγάνισμα

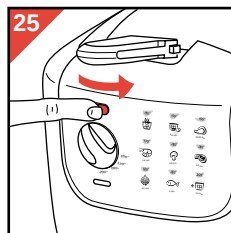
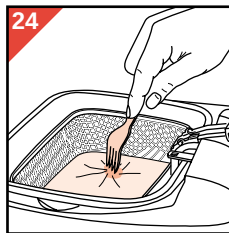
- Λιώστε τα κομμάτια σε ξεχωριστή χύτρα σε χαμηλή θερμοκρασία (Εικ. 23).  
2 kg για τον τύπο HD 4219  
3 kg για τον τύπο HD 4220



- Παρακαλούμε σημειώστε: Προσέχετε πάντοτε τη χύτρα στην οποία λιώνετε το λίπος.  
Μην αφήνετε τα παιδιά να πηγαίνουν κοντά.
- Σβήστε τη συσκευή στην οποία είναι η χύτρα μόλις λιώσει το λίπος.
  - Βάλτε το τηγάνι σε στεγνό νεροχύτη.
  - Αδειάστε πολύ προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα.
  - Μετά μεταφέρετε προσεκτικά τη φριτέζα στο μέρος που θέλετε να την χρησιμοποιήσετε. Βάλτε το φιν στην πρίζα του τοίχου και θέστε την σε λειτουργία.

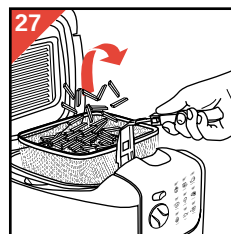
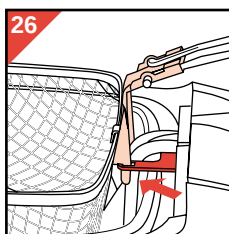
### Αν χρησιμοποιήσετε λίπος, το οποίο χρησιμοποιήσατε προηγούμενως και έχει στερεωποιηθεί στη φριτέζα

- Λιώστε το χρησιμοποιώντας μόνον την παρακάτω μέθοδο, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος, ζεστό λιωμένο λίπος να εκτοξευτεί ξαφνικά από κάτω μέσα από την επιφάνεια του λίπους που είναι ακόμη στερεά.
- Αποθηκεύστε τη χύτρα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου. Αν το λίπος είναι πολύ κρύο υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος πιτσιλισμάτων.



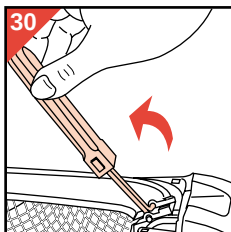
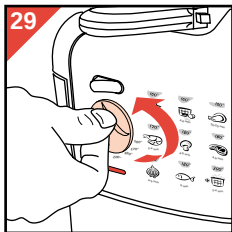
- Ανοίξτε προσεκτικά μερικές οπές στο λίπος (Εικ. 24), προσέχοντας να μην προκαλέσετε βλάβη στο θερμαντικό στοιχείο.
- Βάλτε το καπάκι στη φριτέζα.
- Θέστε την σε λειτουργία, επιλέγοντας την θερμοκρασία 160°C (Εικ. 25).
- Αφήστε το καπάκι επάνω για να μην προκαλούνται πιτσιλισματα κατά το λιώσιμο του λίπους.

### Μετά το τηγάνισμα



- Μετά το τηγάνισμα, κρεμάστε το καλάθι τηγανίσματος στην υψηλή θέση (δηλ. στη «θέση αποστράγγισης») (Εικ. 26). Αφήστε την τηγανισμένη τροφή να στραγγίσει για λίγο. Αν χρειάζεται, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να φύγει το επιπλέον λίπος/λάδι (Εικ. 27).
- Πάρτε το καλάθι κι αδειάστε την τροφή σε δοχείο με τρύπες στο οποίο έχετε βάλει απορροφητικό χαρτί (π.χ. χαρτί/ρολό κουζίνας) (Εικ. 28).





- Μετά τη χρήση, βάλτε το κουμπί θερμοκρασίας στην πιο χαμηλή θέση (γυρίστε το κουμπί τελείως προς τα αριστερά). Σβήστε τη φριτέζα (Εικ. 29) και βγάλτε το φιν από την πρίζα του τοίχου.
- Καθαρίστε τη φριτέζα, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά το λάδι ή λίπος.
- Μπορείτε να πιέσετε τα δύο κουμπιά και να σπρώξετε τη χειρολαβή προς τα πίσω για να την αποθηκεύσετε μέσα στο καλάθι τηγανίσματος (Εικ. 30).
- Μπορείτε να βάλετε το καλώδιο ρεύματος μέσα στη συσκευή (Εικ. 31).
- Αποθηκεύστε τη φριτέζα, αφήνοντάς τη καπάκι της επάνω για να μη πηγαίνει σκόνη κ.λπ. μέσα.



## «Κρύα ζώνη»

Τα αιωρούμενα σωματίδια τροφής δεν καίγονται μέσα στη φριτέζα για να διατηρείται σε καλή κατάσταση το λάδι/λίπος. Τα αιωρούμενα σωματίδια μαζεύονται στην «κρύα ζώνη» κάτω από το θερμαντικό στοιχείο. Αφού κρυώσει η συσκευή, μπορείτε να βγάλετε τη μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο και το καλώδιο ρεύματος καθώς επίσης και τη χύτρα και να σουρώσετε το λάδι/λίπος.

## Πίνακες

Οι πίνακες δείχνουν τα είδη της τροφής που μπορείτε να ετοιμάσετε σε ένα κύκλο μαγειρέματος με την φριτέζα και τη θερμοκρασία και τους χρόνους παρασκευής που πρέπει να επιλέξετε. Ο πίνακας παρουσιάζει επίσης την ανώτατη ποσότητα ανά τηγάνισμα, ώστε να πετύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.

Αν βρείτε διαφορετικές οδηγίες (για τις ίδιες ποσότητες) επί της συσκευασίας της τροφής, ακολουθήστε τις.

Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε τους παρακάτω πίνακες με τη συσκευή που αναφέρεται καθένας.

## Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

Για να πετύχετε τις πιο νόστιμες και τραγανές τηγανιτές πατάτες:

- Μη χρησιμοποιείτε πολύ πρώιμες πατάτες.
- Κόβετε πρώτα τις πατάτες σε χοντρές φέτες και μετά σε ψιλές. Βάλτε τις κομμένες πατάτες σε ένα τρυπητό κάτω από τη βρύση και καταβρέξτε τις με κρύο νερό : με τον τρόπο αυτό οι πατάτες δεν θα κολλήσουν μεταξύ τους κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Στεγνώστε τις πατάτες χρησιμοποιώντας π.χ. μια πετσέτα της κουζίνας.

Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες θα πρέπει να ετοιμάζονται σε **δύο βήματα**:

- **πρώτα στους 160 °C (320 °F), για 4-6 λεπτά.**
- **στη συνέχεια στους 190 °C (374 °F), για 2-4 λεπτά.**

Κατά τη διάρκεια του δεύτερου βήματος ανακινήστε κατά μικρά διαστήματα το καλάθι του τηγανίσματος: με τον τρόπο αυτό οι πατάτες θα πάρουν από όλες τις μεριές ένα ροδοκόκκινο χρώμα.

## Πολύ κατεψυγμένη τροφή

Αν βάλετε στη φριτέζα τροφή που είχατε στον καταψύκτη ή στην κατάψυξη του ψυγείου σας (16°C μέχρι 18°C ή -1 μέχρι 3°F) το λάδι/λίπος θα κρυώσει πάρα πολύ με αποτέλεσμα η τροφή να απορροφά πάρα πολύ λάδι/λίπος.

- Γι' αυτό μη βάζετε πάρα πολύ μεγάλα κομμάτια τροφής μέσα στη φριτέζα.
- Περιμένετε μέχρι η φθάση η φριτέζα στην καλύτερη θερμοκρασία τηγανίσματος πριν βάλλετε μέσα την πολύ κατεψυγμένη τροφή (περίπου 15 λεπτά). Βάλτε το κουμπί θερμοκρασίας στις ενδείξεις θερμοκρασίας που αναφέρονται στη συσκευασία της πολύ κατεψυγμένης τροφής. Αν δεν υπάρχουν οι ενδείξεις αυτές, βάλτε το κουμπί στην υψηλότερη θερμοκρασία (190°C ή 374°F). Οι οδηγίες αυτές ισχύουν επίσης για ορισμένα είδη τροφής, τα οποία χρειάζονται προσεκτική προετοιμασία, όπως κροκέτες από κρέας.

- Οι πολύ κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες είναι ήδη τηγανισμένες και μπορούν να τηγανιστούν σ' ένα βήμα στους 190°C/374°F για 5 περίπου λεπτά.
- Η πολύ κατεψυγμένη τροφή περιέχει συχνά πάρα πολύ πάγο. Πριν την βάλετε στην φριτέζα τινάξτε την στον νεροχύτη για να φύγει όσο το δυνατόν περισσότερος πάγος. Βάλτε την μέσα στο λάδι/λίπος της φριτέζας προσεκτικά, διότι η πολύ κατεψυγμένη τροφή κάνει το λάδι/λίπος να κοχλάζει και να προκαλεί πάρα πολλά πιτσιλίσματα.

### Χρήσιμες συμβουλές

- Το αγνό φυτικό έλαιο ή λάδι που περιέχει πολυακόρεστα οξέα συνιστάται πολύ συχνά από τους υγιεινολόγους. Παρακαλούμε σημειώστε ότι αυτός ο τύπος του λίπους ή λαδιού πρέπει να ανανεώνεται πιο γρήγορα από άλλους τύπους για να διατηρείται η καλή του ποιότητα. Επίσης μία κολλώδης κι ανθεκτική μεμβράνη από κατακάθια μπορεί να επικαθεται στη χύτρα πάνω από την επιφάνεια του λίπους/λαδιού.
- Αλλάζετε τακτικά το λίπος/λάδι. Μην προσθέτετε ποτέ νέο λάδι/λίπος στο χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος.
- Γενικά το λίπος/λάδι ταγγίζει μάλλον γρήγορα όταν τηγανίζετε τροφή που είναι πλούσια σε πρωτεΐνη (π.χ. κρέας, ψάρι). Όταν το λίπος/λάδι χρησιμοποιείται κυρίως για το τηγάνισμα πατατών και φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση, μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μέχρι δώδεκα φορές. Όμως δεν πρέπει να το χρησιμοποιείτε περισσότερο από έξι μήνες. Μπορείτε να βάλετε το λάδι (αφού κρυώσει πρώτα) σ' ένα μπουκάλι και να τυλίξετε το στερεοποιημένο λίπος σε χαρτί κουζίνας. Το στερεοποιημένο λίπος εντός της χύτρας μπορεί να βγει εύκολα ζεσταίνοντας το στους 160°C/320°F μέχρι να λιώσει (βλέπε παραπάνω «πώς λειτουργεί η φριτέζα» για το λιώσιμο του λίπους).
- Αν το λίπος (λάδι αρχίζει να κοχλάζει στο ζέσταμα έχει ταγγή γέυση ή μυρίζει άσχημα ή γίνει σαν σιρόπι ή αποκτήσει σκούρο χρώμα, πρέπει να το αντικαταστήσετε.
- Η τροφή που βάζετε στη φριτέζα πρέπει να είναι στεγνή.
- Καθαρίζετε τη φριτέζα εξωτερικά και εσωτερικά χρησιμοποιώντας π.χ. χαρτί κουζίνας.

- Αν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα συχνά είναι καλύτερα να φυλάσσετε το λάδι σε καλά κλειστό μπουκάλι κατά προτίμηση στο ψυγείο. Φυλάσσετε επίσης το λίπος σε καλά κλειστό (γυάλινο ή πήλινο) δοχείο. Συνιστάται να μην αφήνετε το λίπος/λάδι στη φριτέζα για πολύ χρόνο.

### Αν το λάδι/λίπος αποκτήσει δυσάρεστη γεύση

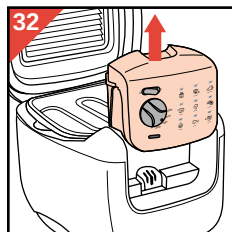
Όταν ετοιμάζετε μερικά είδη τροφής, π.χ. ψάρι, χάνουν λίγο από το χυμό τους, ο οποίος παραμένει στο λάδι/λίπος με αποτέλεσμα να επηρεάζεται η γεύση της τροφής που πρόκειται να ετοιμάσετε μετά. Γι' αυτό ζεστάνετε το λάδι/λίπος στους 160°C και τηγανίστε δύο φέτες ψωμί πάχους 5-6 χιλ. μέχρι να εξαφανιστούν όλες οι φυσαλίδες αέρα και το ψωμί να γίνει καφετί. Μετά βγάλτε τις φέτες και πετάξτε τις. Το λάδι/λίπος θα είναι πάλι άγευστο.

### Καθαρισμός

- Βγάζετε πάντοτε το φινις της συσκευής από την πρίζα του τοίχου πριν τον καθαρισμό.
- Στεγνώστε πάντοτε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας μετά το καθαρίσμα.

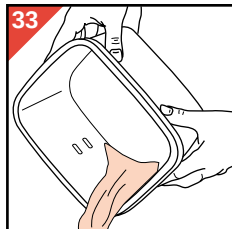
- **Του εξωτερικού της φριτέζας και της μονάδας ελέγχου**

- Βγάλτε τη μονάδα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο για εύκολο καθαρίσμα (Εικ. 32).
- Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες και τη μονάδα ελέγχου με ένα καθαρό υγρό πανί (αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.



- **Της χύτρας, του καλαθιού και της χειρολαβής**

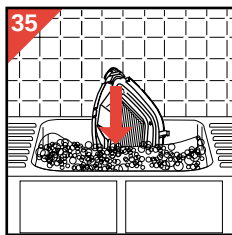
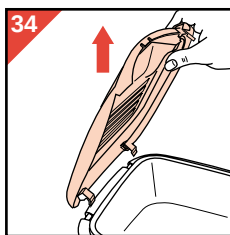
- Αδειάστε το λάδι ή λίπος από τη χύτρα (Εικ. 33).



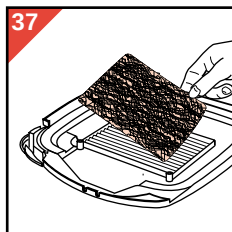
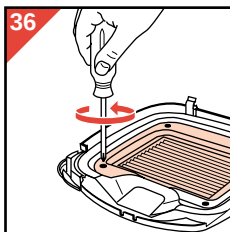
- Βγάλτε τα υπολείμματα του λίπους/λαδιού από το εσωτερικό της χύτρας με μία σπάτουλα και χαρτί κουζίνας.
- Βάλτε ζεστή σαπουνάδα στη χύτρα. Το επίπεδο της σαπουνάδας πρέπει να είναι ψηλότερα από ότι ήταν το επίπεδο του λαδιού/λίπους που είχατε χρησιμοποιήσει.
- Αφήστε τη σαπουνάδα στη χύτρα για 30 λεπτά.
- Μετά καθαρίστε τη χύτρα με μία βούρτσα καθαρισμού.
- Αδειάστε τη χύτρα και ξεπλύνετε την με ζεστό νερό.
- Πλένετε το καλάθι με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε το καλά. Μην καθαρίζετε το καλάθι σε πλυντήριο πιάτων.

• **Του καπακιού και του μόνιμου φίλτρου**

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ατμού. Πρέπει να το καθαρίζετε σε κανονικά χρονικά διαστήματα ως εξής:



- Ανοίξτε το καπάκι, φέρτε το σε όρθια θέση και βγάλτε το (Εικ. 34).
- Βάλτε το σε ζεστή σαπουνάδα και αφήστε το 5-10 λεπτά (Εικ. 35).
- Ξεπλύνετε το με ζεστό νερό και στεγνώστε το καλά.



- Για πλήρες καθαρίσμα μπορείτε να ξεβιδώσετε τις τέσσερις βίδες που συγκρατούν το φίλτρο (Εικ. 36) και μετά να το βγάλετε από το καπάκι (Εικ. 37).

**Τύπος HD 4219 (2,5 λίτρων)**

| Θερμοκρασία σε °C | Είδος τροφής                                                                                                                                | Μέγιστη ποσότητα τροφής Αποψυγμένες                                    | Κατεψυγμένες                                   | Χρόνος που * χρειάζεται σε λεπτά              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C            | Κοτόπουλο*                                                                                                                                  | 250 γρ.                                                                | 200 γρ.                                        | 15-20                                         |
| 170 °C            | Τηγανίτες με γαριδες<br>Μύδια<br>Κεφτέδες από κρέας (μικροί)                                                                                | 5 τεμ.<br>12 τεμ.<br>10 τεμ.                                           | 3-4 κομ.                                       | 3-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C            | Κροκέτες με τυρί*<br>Τηγανίτες με μήλο<br>Ψάρι*<br>Τηγανίτες με τυρί<br>«Κορντόν μπλε»                                                      | 5 τεμ.<br>4 τεμ.<br>5 τεμ.<br>4 τεμ.<br>2 τεμ.                         | 3-4 κομ.<br>3-4 κομ.                           | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C            | Τηγανιτές πατάτες**<br>Λουκουμάδες<br>Στρογγυλές τηγανίτες<br>Κροκέτες με κρέας*<br>Κροκέτες με ψάρι*<br>Φέτες πατάτα*<br>Βιενέζικο σνίτσελ | 350 γρ.<br>3 τεμ.<br>3 τεμ.<br>4 τεμ.<br>5 τεμ.<br>350 γρ.<br>1-2 τεμ. | 250 γρ.<br><br>3-4 κομ.<br>3-4 κομ.<br>300 γρ. | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>5-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

**Τύπος HD 4220 (3,5 λίτρων)**

| Θερμοκρασία σε °C | Είδος τροφής                                                                                                                                | Μέγιστη ποσότητα τροφής Αποψυγμένες                                  | Κατεψυγμένες                                   | Χρόνος που * χρειάζεται σε λεπτά              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 160 °C            | Κοτόπουλο*                                                                                                                                  | 300 γρ.                                                              | 250 γρ.                                        | 15-20                                         |
| 170 °C            | Κροκέτες με τυρί<br>Μύδια<br>Κεφτέδες με κρέας (μικροί)                                                                                     | 5 τεμ.<br>15 τεμ.<br>15 τεμ.                                         |                                                | 2-4<br>3-4<br>4-5                             |
| 180 °C            | Κροκέτες με τυρί<br>Τηγανίτες με μήλο<br>Ψάρι*<br>Τηγανίτες με τυρί<br>Κορντόν μπλε                                                         | 5 τεμ.<br>5 τεμ.<br>6 τεμ.<br>5 τεμ.<br>3                            | 4 τεμ.<br>5 τεμ.                               | 3-4<br>4-5<br>3-5<br>2-4<br>3-4               |
| 190 °C            | Τηγανιτές πατάτες**<br>Λουκουμάδες<br>Στρογγυλές τηγανίτες<br>Κροκέτες με κρέας*<br>Κροκέτες με ψάρι*<br>Φέτες πατάτα*<br>Βιενέζικο σνίτσελ | 450 γρ.<br>4 τεμ.<br>4 τεμ.<br>5 τεμ.<br>6 τεμ.<br>450 γρ.<br>2 τεμ. | 350 γρ.<br><br>4-5 τεμ.<br>4-5 τεμ.<br>400 γρ. | 5-6<br>2-3<br>2-3<br>6-7<br>4-5<br>4-5<br>3-5 |

\* Για κατεψυγμένη τροφή οι χρόνοι παρασκευής μπορεί να είναι μεγαλύτεροι από τους παραπάνω.

\*\* Για να τηγανίσετε πρώιμες πατάτες, σας παρακαλούμε να ανατρέξετε στο κεφάλαιο "Τηγανιτές πατάτες".

