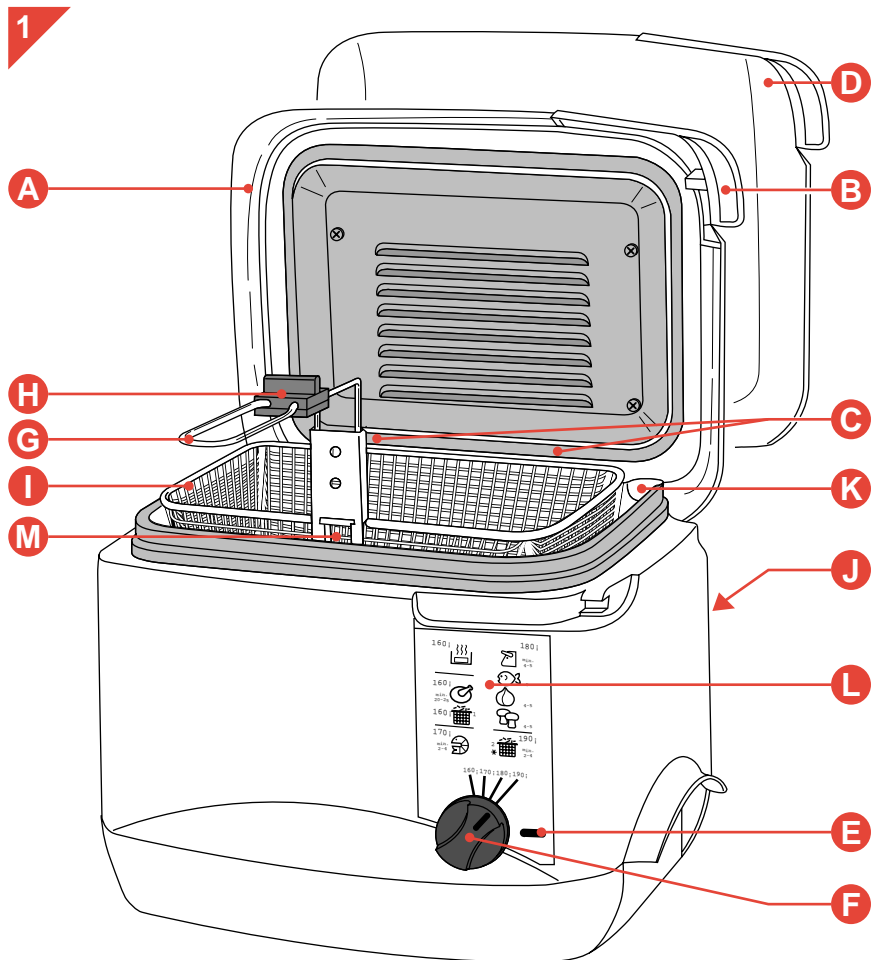


PHILIPS

HD 4280/81



PHILIPS

Belangrijk

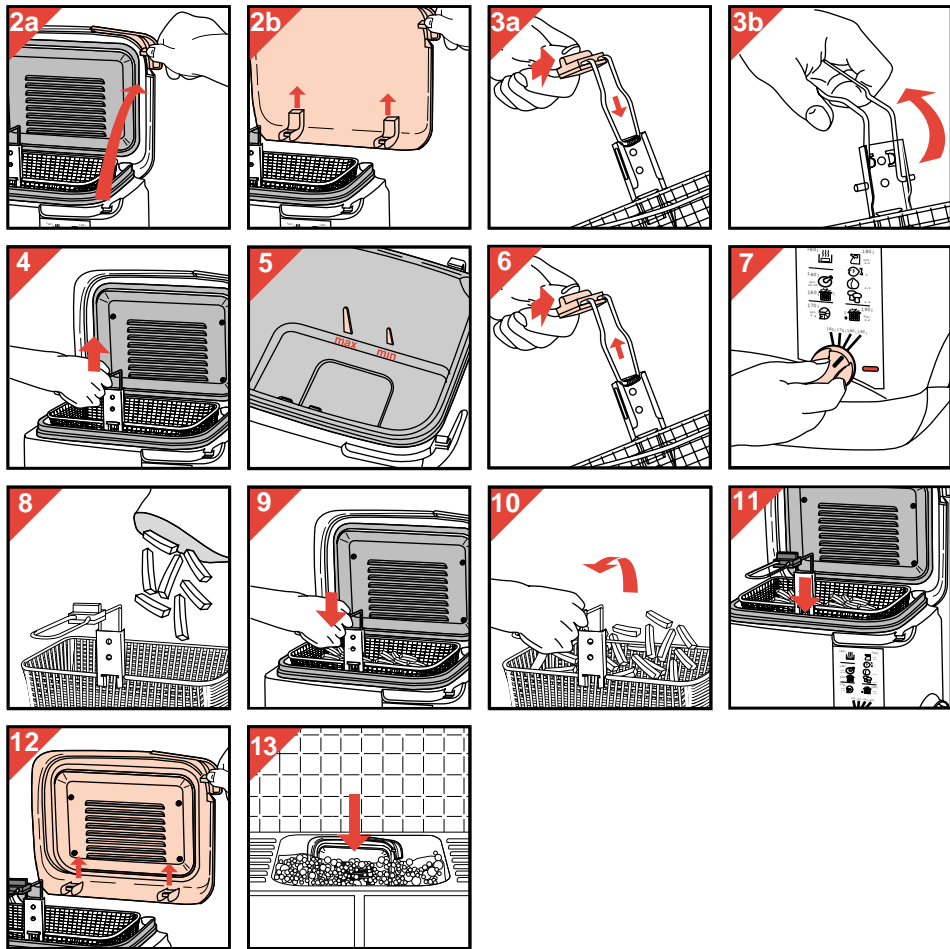
- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk de illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de spanning die op de onderzijde van het apparaat staat aangegeven, dezelfde is als de netspanning in uw woning.
- Dompel de frituurpan nooit in water.
- Maak voor het eerste gebruik de verschillende onderdelen met een vochtige doek schoon. Zorg dat ze goed droog zijn voordat u de frituurpan met olie of vet vult.
- Schakel de frituurpan pas in nadat u hem met olie of vet hebt gevuld.
Als u vet smelt: schakel de friteuse in op 160 °C en kies pas een hogere temperatuur wanneer al het vet is gesmolten. Smelt de stukken vet op de bodem van de pan: niet in het frituurmandje.
- Gebruik uitsluitend soorten olie en vet die geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van die produkten vinden.
- Vul de pan met olie of vet altijd tot een niveau tussen de maataanduidingen MIN en MAX. Controleer altijd of er nog voldoende olie/vet in de pan is, voordat u gaat frituren.
- Overschrijd niet de in de tabel aangegeven maximum hoeveelheden. Vul het mandje nooit hoger dan tot 3/4.
Als u te veel voedsel in het mandje doet, kan heet vet/olie over de rand van de friteuse komen.
- Type HD 4281: Tijdens het frituren komt er hete stoom door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van deze stoom.
- Houd bij het gebruik de frituurpan buiten bereik van kinderen (heet vet!).
- Laat daarom het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact waardoor de olie of het vet kan afkoelen. Verplaats de friteuse pas als deze voldoende is afgekoeld.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend door het originele type te worden vervangen. Wend u daartoe tot uw Philips leverancier of tot de Philips organisatie in uw land.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

100% recycled paper

4222 001 91271

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Deksel met permanent filter (type HD 4281)
- B Vergrendeling van het deksel (type HD 4281)
- C Scharnieren
- D Stofdeksel (type HD 4280)
- E Controlelampje
- F Temperatuurknop
- G Handgreep van de frituurmand
- H Ontgrendelknop van het frituurmandje (type HD 4281)
- I Frituurmandje
- J Snoer (kan aan de achterzijde van het apparaat opgerold worden bewaard)
- K Schenkruit
- L Aanwijzingen m.b.t. de juiste frituurtemperatuur
- M Steuntje voor frituurmand



Voor het eerste gebruik

- Was het mandje af in heet sop.
- Doe wat sop in de frituurpan en was de binnenkant van de pan daarmee goed af.
- Spoel na met schoon water. (Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een kopje.) Droog goed af.

Frituren

Belangrijk - alleen voor type HD 4280: Tijdens het frituren moet waterdamp uit het voedsel kunnen ontsnappen.

Zet daarom het stofdeksel geheel open (of verwijder het) voordat u gaat frituren. Gebruik dit deksel alleen in de volgende situaties:

- Tijdens het opwarmen;
- Wanneer u het gevulde frituurmandje in de hete olie/vet laat zakken, om eventuele spatten op te vangen;
- Na het gebruik, om te voorkomen dat er stof in de frituurpan komt.

- Type HD 4281: Trek de vergrendeling omhoog en open het deksel (fig. 2a).

- Type HD 4280: Open of verwijder het deksel (fig. 2b).

- Type HD 4281: Om het frituurmandje uit de pan te tillen of erin terug te doen, bevestigt u eerst de handgreep (fig. 3a).

- Type HD 4280: (fig. 3b).

- Als u nieuw frituurvet gebruikt, verwijdert u eerst het mandje uit de pan (fig. 4). U kunt het mandje weer in de pan doen zodra alle vet gesmolten is.

• Wanneer u olie gebruikt, kunt u het mandje in de pan laten tijdens het opwarmen. (Dit kan vanzelfsprekend ook wanneer u vet wilt opwarmen dat al eerder is gebruikt, en dat in de pan en rond het frituurmandje is gestold.)

- Vul de (droge) frituurpan met olie of vet tot de indicatiestreek MAX. (2,5 liter olie of 2,25 kg vet) (fig. 5).

N.B.: Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.

- Rol het snoer af tot de gewenste lengte.

- Type HD 4281: Maak de handgreep los van het frituurmandje (fig. 6).

- Type HD 4281: Sluit het deksel: dan is de olie/het vet het snelst warm. (Het deksel wordt automatisch vergrendeld. Als het deksel niet meteen goed sluit, druk het dan nog even stevig omlaag.)

- Steek de stekker in het stopcontact.

- Zet de temperatuurknop in de stand die voor de te bereiden etenswaren de meest geschikte is (fig. 7).

Zie hiervoor de tabel in deze gebruiksaanwijzing of de aanwijzingen op het apparaat.

- Indien u vet gebruikt, zet dan de temperatuurknop eerst op 160 °C. Wacht totdat alle vet gesmolten is.
- Als u olie gebruikt, kunt u de temperatuurknop meteen in de voorgeschreven stand zetten.

- Wanneer het controlelampje een paar keren is uitgegaan (na 10 - 15 minuten), is de olie/het vet op de gewenste temperatuur.

- Open de frituurpan.

Type HD 4281: Trek de vergrendeling omhoog en open het deksel (fig. 2a).

Type HD 4280: Open of verwijder het deksel (fig. 2b).

- Type HD 4281: Bevestig de handgreep aan het frituurmandje (fig. 3a).

- Neem het mandje voorzichtig uit de pan (fig. 4).

- Doe de etenswaren in het mandje (fig. 8).

- Plaats het frituurmandje weer in de pan (fig. 9).

- Type HD 4281: Maak de handgreep los (fig. 6). Sluit het deksel.

• Om een gelijkmatige bruining te bevorderen, kunt u tijdens het frituren nu en dan het mandje uit de vet/olie tillen om het even te schudden (fig. 10).

- Wanneer het voedsel gebakken is, opent u de frituse (HD 4281), bevestigt u de handgreep (fig. 3a) en zet u het frituurmandje in het steuntje (fig. 11).

Laat het gefrituurde voedsel even uitlekken. Schud zondig het mandje boven de frituurpan om overtollig vet te verwijderen.

- Til het mandje uit de pan en doe de gefrituurde etenswaren in een vergiet met vet-absorberend papier (bijv. keukenpapier).

• Schep losse voedseldeeltjes met een schuimschaaf uit de olie/het vet. Gooi deze deeltjes meteen weg: als ze in de pan vervuilen, wordt de kwaliteit van het frituurvet/de olie kwader.

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

- Zet de pan met het deksel erop weg. Zo houdt u stof e.d. buiten de pan.

- U kunt het snoer oprollen rond de houder aan de achterzijde van het apparaat.

Tabel

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

U kunt enigszins van de gegeven aanwijzingen afwijken, in verband met de te bereiden hoeveelheid, de afmetingen van de ingrediënten en uw persoonlijke voorkeur.

Patates Frites

Op deze manier maakt u de lekkerste, mooiste en meest krokante 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 repjes vervolgens af (bij voorbeeld met keukenpapier).
- Bak de frites in **twee bakbeurten**:
- **de eerste op 160 °C (6-8 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 te veel olie/vet wordt geabsorbeerd.

- Doe daarom niet te grote porties in de pan.
- Laat de frituurpan, voordat u het diepvriesvoedsel erin doet, 15 à 20 minuten op temperatuur komen. Stel daartoe 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

temperatuur	soort voedsel	max. hoeveelheid per keer		Baktijd* (minuten)
		niet diepvries	bevroren	
160° C	Kip (filet, drumsticks)	200 g	150 g	20-25
170° C	Kaaskroketten Garnalenbeignets	4 st. 3-4 st.	3 st.	5 2-4
180° C	Appelbeignets Vissticks/-filet Gehaktballetjes Mosselen Visfilet in beslag Sardines Garnalen in beslag Inktvisringen in beslag	3-4 st. 4-5 st. 7-10 st. 7-9 st. 3-4 st. 4-5 st. 6-8 st. 6-8 st.	4 st.	4-5 3-5 4-5 2½-3 3-4 3-4 4-5
190° C	Berliner bollen Doughnuts (Donuts) **) Patates frites Cordon bleu Viskroketten Vleeskroketten Aardappelkroketten Aardappelschijfjes Wiener Schnitzel	3 st. 3 st. 350 g 2 st. 4 st. 4 st. 4 st. 300 g 2 st.	2 st. 250 g 3 st. 3 st. 3 st. 200 g	2-4 6-8 5 3-4 5 5 5 5 2½-3

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

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

dus in één beurt gebakken worden: max. 350 g op 190 °C gedurende ca. 6 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 verversd om hun goede eigenschappen te behouden. Aan de binnenzijde van de frituse kan zich boven het niveau van het vet / de olie een taai, harde rand afzetten. Het is aan te raden de binnenzijde van de frituse na elk gebruik met sop schoon te maken. (Zie "Schoonmaken".)
- 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. 6 maanden. Gooi het daarna op verantwoorde wijze weg. Olie (afgekoeld) doet u in een fles en vet (gestold) in een krant. Gestold vet verwijdert u heel eenvoudig uit de pan door het ca. 1 minuut te verwarmen (op 160 °C). Het is dan langs de randen gesmolten en los van de pan geraakt.
- 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

- Haal de stekker uit het stopcontact. Neem de buitenzijde van de frituse af met een vochtige doek (eventueel met afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- De binnenzijde van de frituse is voorzien van een anti-aanbaklaag. Zorg ervoor dat deze niet

wordt beschadigd. Vermijd aanraking met metalen voorwerpen. Gebruik geen soda en geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen zoals (vloeibaar) schuurmiddel, pannespons, staalwol, schuurpons of schuurdoekje.

- Giet heet water met afwasmiddel in de pan. Zorg ervoor dat het niveau van dit sop wat hoger is dan dat van de gebruikte olie/vet.
- Zet de thermostaatknop op 190° C. Houd de frituurpan in het oog. Wacht tot het sop begint te koken.
- Zet de thermostaatknop op 0 doe het deksel op de frituurpan.
- Laat het sop ongeveer een half uur inwerken.
- Was de binnenzijde af met de afwastwast.
- Giet de frituurpan leeg en spoel deze na. (Niet onder de kraan: gebruik hiervoor een beker o.i.d.!)
- Zorg ervoor dat er geen water in het elektrische gedeelte van het apparaat komt.
- 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.

Permanent filter (type HD 4281)

Uw frituurpan is uitgerust met een permanent dampfilter.

Wij raden u aan dit metalen filter regelmatig te reinigen.

- Trek de ontgrendeling omhoog (fig. 2a) en zet het deksel rechtop. Trek het deksel vervolgens uit de scharnier (fig. 12).
- Leg het hele deksel in heet sop en laat het daar 5 tot 10 minuten in liggen (fig. 13).
- Spoel het filter zorgvuldig na met heet water en laat het drogen.