

PHILIPS

HD 4282/83



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep pages 3 and 42 open when reading these operating instructions.

Français **Page 8**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les pages 3 et 42.

Deutsch **Seite 12**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seiten 3 und 42 auf.

Nederlands **Pagina 16**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 en de pagina's 42 op.

Italiano **Pagina 20**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 3 e 42 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 24**

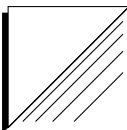
- Desplegar las páginas 3 y 42 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 28**

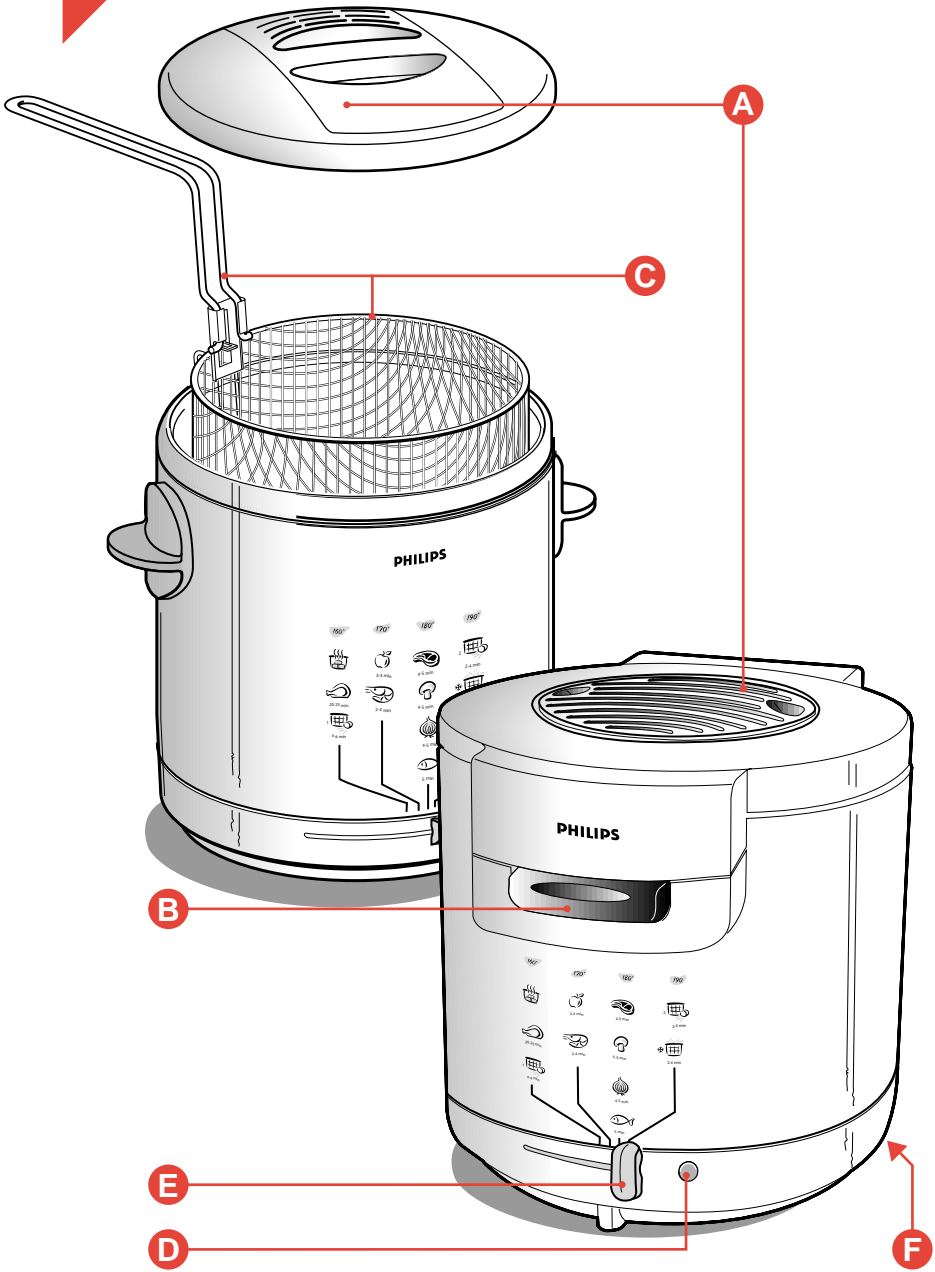
- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e as pág. 42.

Ελληνικά **Σελίδα 32**

- Για τις οδηγίες χρήσεως, ανοίξτε τις σελίδες 3 και 42.



1



Important

- Read these instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Before plugging the appliance in, check if the voltage indicated at the bottom of the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Never immerse the deep fat fryer in water.
- Clean the various parts with a damp cloth prior to use. Ensure that they are thoroughly dry before filling the deep fat fryer with oil or fat.
- Do not switch on the deep fat frying pan until you have filled it with oil or fat.
When melting fat: initially select 160 °C and do not select a higher temperature until the fat is completely melted. Melt the pieces of fat on the bottom of the fryer and not in the frying basket.
- Use oils and fats which contain an anti-foaming agent and are specifically 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 measure indications MIN and MAX. Before you start frying, always check if there is still sufficient oil/fat in the fryer.
- Do not exceed the maximum quantities indicated in the table. Never fill the basket higher than up to $\frac{3}{4}$.
If the basket is overfilled, hot fat/oil may flow over the fryer rim.
- During the process hot steam comes through the filter in the lid. Keep your hands and face away from this steam.
- Keep the deep fat fryer out of the reach of children at all times especially when in use.
- Remove the plug from the mains socket after use, so that the oil or fat can cool down. Do not move the fryer until it has cooled sufficiently.
- Keep these instructions for future reference.
- For type HD 4282: During frying with the lid on, condensation will collect on the underside of the lid. When removing the lid, do so very carefully to avoid the condensation from dripping into the hot oil/fat as this will cause spattering.

General description (fig. 1)

- A** Lid with **carbon filter**. New filters can be obtained from your dealer.
- B** Lid **release button** (type HD 4283 only)
- C** **Frying basket with removable hand grip**.
- D** **Pilot light**. This light is on as long as the deep fat frying fat/oil is being heated.
- E** **Temperature control**
- F** **Cord storage**

Prior to first use

- Open the fryer (HD4283) (fig. 2).
- Wash the frying basket in hot soapy water.
- Pour some hot soapy water into the fryer and wash the inner side thoroughly.
- Rinse the inside of the fryer well with clean water (using e.g. a cup). Dry well.

Deep fat frying

- Pull the needed amount of mains cord (max. 1 m) out of the appliance (fig. 3). Any excess of mains cord can be slid back inside the appliance.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or sink.
- Ensure that the mains cord will not touch hot surfaces.
- Fill the (dry) fryer with oil or fat to the indication line MAX (2 litres of oil or 1800 grammes of solid fat) (fig. 4).
Note: Never mix two different types of oil and/or fat.
- Close the fryer: then the oil/fat will heat up quicker (fig. 5a, 5b).
- Insert the plug into the mains socket, the pilot light will switch on (fig. 6).
- If you are using **solid fat**, first set the temperature knob to 160 °C. Wait for all the fat to melt.

- When using **oil**, you can set the temperature knob to the indicated position right away.
- Set the temperature knob to the setting which is most appropriate for the kind of food to be fried. Refer to the table or the indications on the appliance.
- After the pilot lamp has extinguished a couple of times (after 15-20 minutes) the oil/fat is at the correct temperature.
- During heating up, the pilot light will be on. When the oil/fat has gained the set temperature the light will go out. While frying the pilot light will come on from time to time to indicate that the oil/fat is being heated up again to the set temperature.
- Fit the loose hand grip to the frying basket (fig. 7) and fill the basket outside the pan.
- For the best results: do not exceed the recommended quantities.
- Open the fryer.
- Lower the filled frying basket carefully into the oil/fat (fig. 8).
- Remove the hand grip from the frying basket (fig. 9).
- Close the fryer.
- Use the table for the correct frying times and temperatures.
- After frying: open the pan and fit the hand grip to the frying basket again.
- Lift the basket from the fat/oil and hook it to the rim of the fryer to let the fried food drain (fig. 10).
Now the oil/fat in the fryer has the opportunity to gain the set temperature (3 to 5 minutes).
- Empty the fried food into a colander or strainer with fat absorbing paper (e.g. kitchen paper) (fig. 11).
- Remove loose particles with a skimmer from the oil/fat.
- Remove the mains plug from the wall socket after use.
- Make sure the oil has cooled down sufficiently, before moving the deep fat frying pan.
- If necessary, you can filter the oil/fat after cooling down sufficiently. You can use a colander or strainer with kitchen paper for this purpose.

Table

In the table is indicated what types of food can be prepared with the fryer and what temperature and preparation times should be chosen. The table also indicates the maximum quantity per preparation for optimum results.

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 sticks from adhering to one another while frying. Dry the sticks using e.g. a kitchen towel.
- Fresh French fries should be prepared in **two steps**:
 - **firstly at 160 °C, during 4-6 minutes.**
 - **secondly at 190 °C, during 3-5 minutes.**
 During the second step shake the frying basket at small intervals; then the French fries will become browned evenly.

Deep frozen food

Food from your deep freezer or from the freezer compartment of your fridge (-16 °C to -18 °C) 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 (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 (i.e. 190 °C).
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 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 ridge of fat

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

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

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

deposits may set above the fat / oil level.

We advise you to clean the inside of the fryer after each use with hot water and a washing-up agent. (Please refer to section "Cleaning".)

- 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 10-12 times. However, do not use it for over six months.
- Oil (after cooling down) can be poured into a bottle and set fat can be wrapped in an old paper.
- Always replace all fat/oil as soon as it starts seething when heated; when it has got a rancid smell or taste; when its colour has become dark and/or when it has turned syrupy.
- Make sure that the food to be fried is as dry as possible, 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. Then fry two thin slices of bread (5-6 mm). 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.
- Type HD 4283: Always remove the lid before pouring out the oil/fat.
- Allow the fryer to cool down sufficiently.
- Pour out the oil or liquid fat.
- Wipe the outside of the fryer clean with a damp cloth (if so required add some detergent) and/or

- a ball of paper tissue.
- Remove fat / oil residue from the inside of the fryer 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 to 45 minutes.
 - Wash the inside with a brush. You may also use a nylon / plastic scouring pad.
 - Empty the fryer and rinse it with hot water. (Do not rinse under the tap: use e.g. a cup for this purpose.)
- Ensure that water does not enter the appliance.
- Wash the frying basket in hot water with a washing-up agent and rinse it well. Do not clean the basket in a dishwasher.
 - Always dry the inside and the outside of the fryer thoroughly after cleaning.

Carbon filter

Your deep fat fryer is equipped with a two-layer filter, of which the upper filter contains carbon. We advise you to replace this filter regularly.

Type HD 4283:

- Put the lid in upright position and pull it out of its hinges (fig. 12).
- Unscrew the filter holder (fig. 13).
- Clean the lid and the filter holder in hot soapy water. Dry thoroughly.
- Position the new filter (fig. 14).
- Screw the filter holder tight (fig. 15).

Type HD 4282:

- Take off the lid and put it upside down.
- Unscrew the aluminium plate (fig. 16).
- Remove the aluminium plate (fig. 17).
- Clean the lid and the aluminium plate in hot soapy water. Dry thoroughly.
- Position the new filter (fig. 18).
- Screw the aluminium plate tight (fig. 19).

Important

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez soigneusement ces instructions en vous aidant des illustrations.
- Vérifiez que la tension indiquée sous l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau.
- Avant la première utilisation, nettoyez les pièces avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'elles sont toutes bien sèches avant de remplir votre friteuse d'huile ou de graisse.
- N'allumez pas la friteuse avant de l'avoir remplie d'huile ou de graisse.
Quand vous faites fondre de la graisse : réglez la température d'abord à 160°C. Ne choisissez pas une température supérieure avant que la graisse ne soit complètement fondue. Faites fondre les morceaux de gras au fond de la friteuse et non pas dans le panier.
- Utilisez uniquement des huiles ou des graisses qui sont recommandées pour la friture. Cette information figure sur l'emballage de ces huiles ou graisses.
- Remplissez toujours la friteuse de telle sorte que le niveau d'huile ou de graisse se situe entre les repères MIN et MAX.
Avant de commencer à frire, vérifiez toujours qu'il y a suffisamment d'huile ou de graisse dans la friteuse.
- Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau. Ne remplissez jamais le panier au-delà des $\frac{3}{4}$.
Si le panier est trop plein, l'huile (ou la graisse) bouillante peut déborder de la friteuse.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude sort par le filtre du couvercle. Faites attention à ne pas vous brûler le visage ou les mains.
- Tenez la friteuse hors de portée des enfants et tout spécialement pendant son utilisation.
- Débranchez la fiche de la prise de courant après utilisation pour permettre à l'huile ou à la graisse de se refroidir.
Ne déplacez pas la friteuse avant que l'huile ne soit suffisamment refroidie.
- Conservez ces instructions pour vous y reporter plus tard.
- Pour le modèle HD 4282 : pendant la cuisson couvercle fermé, de la condensation se formera sous le couvercle. Lorsque vous retirerez le couvercle, faites-le en prenant soin que la condensation ne s'égoutte pas dans l'huile (ou la graisse) bouillante. Cela provoquerait des projections.

Description générale

- A Couvercle avec filtre charbon.**
- B Bouton de libération du couvercle** (type HD 4283 uniquement).
- C Panier avec poignée détachable.**
- D Lampe témoin.** Cette lumière reste allumée tant que l'huile (ou la graisse) chauffe.
- E Bouton de réglage de la température.**
- F Rangement du câble.**

Avant la première utilisation

- Ouvrez la friteuse (HD 4283 uniquement) (fig. 2).
- Lavez le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
- Versez de l'eau chaude savonneuse dans la

friteuse et lavez la cuve.

- Rincez bien l'intérieur de la friteuse à l'eau claire (Ne la rincez pas sous le robinet mais aidez vous d'une tasse par exemple).
- Séchez-la bien.

Utilisation de la friteuse

- Tirez la longueur de câble d'alimentation nécessaire (1m max.) hors de la friteuse (fig. 3). L'excédant de câble peut être replacé dans l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du rebord de la table ou de l'évier.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes.
- Remplissez la friteuse (sèche) d'huile ou de graisse jusqu'à la ligne de repère MAX (2 litres

d'huile ou 1800 grammes de graisse solidifiée) (fig. 4).

Remarque : ne mélangez jamais deux sortes d'huiles ou de graisses.

- Si possible refermez la friteuse. L'huile (ou la graisse) sera chauffée plus vite (fig. 5a, 5b).
- Si vous utilisez de la graisse solidifiée, mettez d'abord le bouton de réglage de la température sur 160°C. Attendez que toute la graisse soit fondue.
- Quand vous utilisez de l'huile, vous pouvez tout de suite mettre le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée.

- Positionnez le bouton de réglage de la température sur la position la plus appropriée pour le type de nourriture à frire.
- Reportez-vous au tableau ci après ou aux indications figurant sur l'appareil.
- Lorsque la lampe témoin s'est éteinte à 2 ou 3 reprises (après 15 à 20 minutes), l'huile (ou la graisse) est à la bonne température.
- Pendant le cycle de réchauffement, la lampe témoin est allumée. Lorsque l'huile (ou la graisse) a atteint la température de réglage, la lampe témoin s'éteint.
Pendant la cuisson, la lampe témoin s'allumera de temps à autre pour indiquer que l'huile (ou la graisse) est de nouveau réchauffée à la température de réglage.
- Adaptez la poignée amovible au panier (fig. 7) et remplissez le panier à l'écart de la friteuse.
- Pour obtenir de meilleurs résultats : ne dépassez pas les quantités recommandées.
- Ouvrez la friteuse
- Abaissez avec précaution le panier plein dans l'huile ou la graisse (fig. 8).
- Retirez la poignée du panier (fig. 9).
- Fermez la friteuse.
- Servez-vous du tableau pour les temps de cuisson et les températures nécessaires.
- Quand la cuisson est terminée : ouvrez la friteuse et adaptez de nouveau la poignée au panier.
- Retirez le panier de l'huile ou de la graisse et accrochez-le au rebord de la friteuse pour laisser l'huile de la friture s'égoutter (fig. 10). L'huile (ou la graisse) peut alors être réchauffée de nouveau à la température de réglage (3 à 5 minutes).
- Versez l'aliment frit dans une passoire ou sur un tamis tapissés de papier absorbant (fig. 11).
- Retirez les particules en suspension dans l'huile ou la graisse à l'aide d'une écumoire.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise murale.
- Assurez-vous que l'huile est suffisamment refroidie avant de déplacer la friteuse.

- Si nécessaire et après un refroidissement suffisant, vous pouvez filtrer l'huile ou la graisse. Pour cela vous pouvez utiliser une passoire ou un tamis tapissés de papier de cuisine.

Le tableau

Le tableau vous indique quels aliments peuvent être préparés avec la friteuse, à quelle température et quel temps de cuisson.

Le tableau indique également la quantité maximale par préparation pour un meilleur résultat.

Les pommes de terre frites fraîches

Pour obtenir les meilleures pommes de terre frites et les plus croustillantes :

- N'utilisez pas de pommes de terre nouvelles.
- Commencez par couper les pommes de terre en tranches épaisses puis coupez-les en bâtonnets.
Rincez les bâtonnets à l'eau froide dans une passoire : cela les empêchera de coller les un aux autres pendant la cuisson.
Séchez les bâtonnets avec, par exemple, un torchon de cuisine.
- Les pommes de terre frites fraîches devraient être préparées en **deux étapes** :
 - **d'abord à 160°C pendant 4 à 6 minutes.**
 - **puis à 190°C pendant 3 à 5 minutes.**Pendant cette seconde étape, secouez le panier à brefs intervalles : les pommes de terre frites seront ainsi dorées de façon uniforme.

Aliments surgelés

Des aliments provenant de votre surgélateur ou congélateur (-16°C à -18°C) refroidiront considérablement l'huile ou la graisse lorsqu'ils y seront plongés. Ils pourraient absorber trop d'huile ou de graisse.

- Pour éviter cela, ne mettez pas de trop grandes quantités d'aliments dans votre friteuse.
- Avant de préparer une part d'aliments surgelés, laissez la friteuse reprendre la température optimale (15 minutes).

Positionnez le bouton de réglage à la température recommandée sur l'emballage de l'aliment surgelé. Si l'emballage ne comporte pas d'indication, positionnez le bouton de réglage sur la température maximale (190°C pendant environ 5 minutes). Cette recommandation vaut aussi pour certains aliments, tels les croquettes de viande, qui demandent une préparation soignée.

Température	Type d'aliment	Quantités maximales		Temps de cuisson *) (en min.)
		non congelé	congelé	
160 °C	poulet (filets, bâtonnets)*	250 g	200 g	15-20
170 °C	beignets de crevettes moules boulettes de viande (petites)	4 pièces 12 pièces 10 pièces		2-4 3-4 4-5
180 °C	croquettes au fromage* beignets aux pommes bâtonnets/filets de poisson* beignets au fromage Cordon bleu	5 pièces 4 pièces 5 pièces 4 pièces 2 pièces	3-4 pièces 3-4 pièces	3-4 4-5 3-5 2-4 3-4
190 °C	pommes de terre frites** pets de nonne beignets de boulettes croquettes de viande* croquettes de poisson* pommes de terre en tranches* escalopes à la viennoise	350 g 3 pièces 3 pièces 4 pièces 5 pièces 350 g 1-2 pièces	250 g 3-4 pièces 3-4 pièces 300 g	5-6 2-3 2-3 5-7 4-5 4-5 3-5

*) Pour les aliments surgelés, les temps de préparation peuvent être supérieurs à ceux indiqués.

**) Pour les pommes de terre nouvelles frites voir la section "pommes de terre frites".

Les pommes de terre frites surgelées sont pré-cuites et peuvent être préparées en une seule étape, soit à 190°C pendant environ 5 minutes.

- Les aliments surgelés contiennent souvent trop de glace. Secouez-en le plus possible dans l'évier. Plongez alors lentement les aliments dans l'huile ou la graisse, car des articles surgelés peuvent faire bouillonner l'huile ou la graisse et entraîner ainsi des projections.

Conseils

- Les spécialistes de la santé recommandent souvent d'utiliser des huiles ou des graisses contenant des acides polyinsaturés. Pour conserver leurs bonnes qualités, ces types d'huiles ou de graisses doivent être remplacés plus souvent que les autres. Ils peuvent aussi provoquer un dépôt collant et tenace au-dessus du niveau d'huile ou de graisse. Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur de la friteuse après chaque utilisation à l'eau chaude et avec un produit nettoyant (voir la section "Nettoyage").
- Remplacez l'huile ou la graisse régulièrement.

N'ajoutez jamais de l'huile (ou de la graisse) fraîche à de l'huile (ou de la graisse) usagée.

- En général, si vous vous servez de la friteuse pour des aliments contenant beaucoup de protéines (tels que viandes ou poissons), l'huile (ou la graisse) est assez vite colorée. Quand l'huile (ou la graisse) sert principalement pour des pommes de terre frites, et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée 10 à 12 fois ; mais ne l'utilisez pas pendant plus de six mois.
- Quand elle est refroidie, l'huile peut être versée dans une bouteille. La graisse figée peut être enveloppée dans un vieux papier.
- Remplacez toujours l'huile (ou la graisse) quand elle commence à bouillonner lorsqu'elle chauffe, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle se fonce ou devient sirupeuse.
- Assurez-vous que les aliments sont aussi secs que possible avant de les plonger dans l'huile ou la graisse.
- Nettoyez la friteuse avec un chiffon en papier. N'oubliez pas les parois internes.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse fréquemment, il est préférable de conserver l'huile dans une bouteille (en verre) refermée et de préférence

au réfrigérateur. Conservez la graisse dans un pot (ou un bol) bien fermé, en verre ou en terre cuite. Nous déconseillons de garder l'huile ou la graisse longtemps dans la friteuse.

Si l'huile (ou la graisse) a un goût...

Certains types d'aliments (spécialement le poisson) peuvent perdre de leur jus pendant la cuisson. Ce jus peut affecter le goût d'autres aliments cuits après dans la même huile ou la même graisse.

Pour éliminer (ou plutôt pour prévenir) ce goût, faites chauffer l'huile ou la graisse à 150°C puis faites frire deux fines tranches de pain (5 à 6 minutes). Attendez que les bulles d'air aient disparu et que le pain ait pris une teinte dorée. Retirez alors le pain et jetez-le. L'huile (ou la graisse) aura alors repris un goût neutre.

Nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant le nettoyage.
- Pour le modèle HD 4283 : Retirez toujours le couvercle avant de vider l'huile ou la graisse.
- Attendez que la friteuse soit suffisamment refroidie.
- Versez l'huile (ou la graisse liquide).
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide ou une poignée de papier essuié-tout (si nécessaire ajoutez du détergent).
- Débarrassez l'intérieur de la friteuse de tout reste d'huile ou de graisse avec une spatule ou du papier de cuisine.
- Versez de l'eau bouillante avec un peu de produit vaisselle dans la friteuse. Assurez-vous que le niveau soit légèrement supérieur au niveau de l'huile (ou de graisse) utilisées habituellement.
- Laissez cette eau savonneuse agir pendant 30 à 45 minutes.
- Nettoyez l'intérieur avec une brosse. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer en Nylon.
- Videz la friteuse et rincez-la à l'eau chaude. (Ne la rincez pas sous le robinet : utilisez par exemple une tasse pour cette opération). Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Lavez le panier à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle et rincez le bien. Ne lavez pas le panier dans un lave-vaisselle.
- Séchez toujours l'intérieur et l'extérieur de la friteuse après l'avoir nettoyée.

Le filtre au charbon

Votre friteuse possède un filtre à deux couches, dont la couche supérieure contient du charbon actif. Nous vous conseillons de remplacer ce filtre régulièrement.

Type HD 4283 (uniquement)

- Placez le couvercle à la verticale et retirez-le de ses gonds (fig. 12).
- Dévissez le réceptacle du filtre (fig. 13).
- Nettoyez le filtre et son réceptacle à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement.
- Mettez en place le nouveau filtre (fig. 14).
- Revissez fermement le réceptacle du filtre (fig. 15).

Type HD 4282 (uniquement)

- Retirez le couvercle et retournez-le.
- Dévissez la plaque en aluminium (fig. 16).
- Retirez la plaque en aluminium (fig. 17).
- Nettoyez le couvercle et la plaque en aluminium à l'eau chaude savonneuse. Essuyez-les soigneusement.
- Mettez le nouveau filtre en place (fig. 18).
- Revissez fermement la plaque en aluminium. (fig. 19).

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 vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Reinigen Sie die verschiedenen Teile vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie alles gründlich trocknen, bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem es mit Öl oder Fett gefüllt worden ist. Wenn Sie Fett einfüllen: Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb. Stellen Sie den Temperaturregler auf 160° C. Erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn alles Fett geschmolzen ist.
- Verwenden Sie nur Fette/Öle, die zum Fritieren geeignet sind. Eine entsprechende Information ist auf den Verpackungen der Fette/Öle zu finden.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Fettes/Öles zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" steht.
Achten Sie vor dem Fritieren immer darauf, daß noch genügend Fett/Öl in der Friteuse ist.
- Überschreiten Sie nie die Höchstmengen, die in der Tabelle aufgeführt sind. Füllen Sie den Fritierkorb nicht mehr als auf Dreiviertel seiner Höhe.
Geben Sie mehr hinein, kann das Fett/Öl überlaufen.
- Während des Fritierens kommt heißer Dampf durch den Filter. Kommen Sie nicht mit Gesicht oder Händen in seine Nähe!
- Halten Sie Kinder jederzeit von dem mit heißem Fett gefüllten Gerät fern.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Fett/Öl abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Fett/Öl noch heiß ist!
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es durch ein original Philips-Netzkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an die Philips-Organisation in Ihrem Lande.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme auf.
(Nur Type HD 4282:) Während des Fritierens bei aufgesetztem Deckel, sammelt sich unter dem Deckel heißes Kondenswasser an. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen! Wenn Kondenswasser in die heiße Fett/Öl tropft, entstehen heiße Spritzer.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel mit Aktivkohle-Filter. Ersatzfilter sind bei Ihrem Händler erhältlich.
- B** Deckelauflöser (nur Type HD 4283)
- C** Fritierkorb mit Griff, abnehmbar
- D** Kontrollampe leuchtet, solange das Fett/Öl aufgeheizt wird.
- E** Temperaturregler
- F** Kabelfach

- Gießen Sie etwas von diesem Wasser in die Friteuse und reinigen Sie sorgfältig ihre Innenwände.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie hierzu ein Gefäß. - Trocknen Sie gut ab.

Fritieren

- Ziehen Sie die benötigte Länge Netzkabel (max. 1 m) aus dem Gerät (Abb. 3). Überschüssiges Kabel können Sie in das Kabelfach zurückschieben.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Standfläche hinabhängen.
- Achten Sie darauf, daß das Kabel keine heißen Flächen berührt.
- Füllen Sie die trockene (!) Friteuse mit Fett/Öl

Vorbereitung zum Gebrauch

- (Nur Type HD 4283:) Öffnen Sie das Gerät (Abb. 2).
- Spülen Sie den Fritierkorb in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.

bis zur Marke MAX, das entspricht 2 l Öl bzw. 1800 g Fett (Abb. 4).

Hinweis: Mischen Sie niemals zwei verschiedene Sorten Fett und/oder Öl.

- Schließen Sie die Friteuse. Das Fett/Öl wird dann schneller heiß (Abb. 5a und 5b).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb.6).
- Wenn Sie die Friteuse mit frischem **Fett** füllen wollen, so nehmen Sie vorher den Fritierkorb heraus und stellen Sie den Temperaturregler auf 160° C. Warten Sie, bis alles Fett geschmolzen ist.
- Wenn Sie **Öl** einfüllen wollen, können Sie sogleich die gewünschte Temperatur einstellen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Temperatur, die für das Fritiergut angemessen ist. Vgl. die Angaben in der Tabelle und auf dem Gerät.
- Während des Aufheizens leuchtet die Kontrolllampe. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe ganz.
- Nach ca. 15 bis 20 Minuten, wenn die Kontrolllampe einige Male an- und wieder ausgegangen ist, hat das Fett/Öl die richtige Temperatur erreicht.
Während des Fritierens leuchtet die Kontrolllampe gelegentlich auf und zeigt an, daß das Fett/Öl nachgeheizt wird.
- Befestigen Sie den Griff am Fritierkorb (Abb. 7) und füllen Sie den Fritierkorb außerhalb der Friteuse.
- Ein gutes Resultat erreichen Sie nur, wenn Sie die empfohlenen Mengen nicht überschreiten.
- Öffnen Sie die Friteuse.
- Setzen Sie den gefüllten Fritierkorb vorsichtig in das heiße Fett/Öl (Abb. 8).
- Nehmen Sie den Griff vom Fritierkorb ab (Abb. 9).
- Schließen Sie die Friteuse.
- Wählen Sie anhand der Tabelle die erforderliche Fritierzeit und Temperatur.
- Nach Ablauf der Fritierzeit öffnen Sie den Deckel, und befestigen Sie den Griff wieder am Fritierkorb.
- Nehmen Sie den Fritierkorb aus dem Fett/Öl heraus und haken Sie ihn an den Rand der Fritierwanne. Lassen Sie das Fritiergut abtropfen (Abb. 10).
Das Fett/Öl in der Fritierwanne hat jetzt 3 bis 5 Minuten Zeit, wieder die erforderliche Temperatur zu erreichen.
- Schöpfen Sie verbliebene Partikel mit einem Schaumlöffel ab.
- Legen Sie ein Küchensieb mit fettaufsaugendem Papier aus und schütten Sie das Fritiergut hinein (Abb. 11).

- Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Fett/Öl abkühlen, bevor Sie die Friteuse bewegen oder transportieren.
- Nachdem das Fett/Öl ausreichend abgekühlt ist, können Sie es, falls erforderlich, filtrieren.
Legen Sie zu diesem Zweck ein Küchensieb mit Küchenpapier aus.

Tabelle

Die folgende Tabelle zeigt, welche Speisen mit der Friteuse in einem Arbeitsgang zubereitet werden können, bei welcher Temperatur und wie lange zu fritieren ist. Außerdem wird angegeben, wieviel Sie höchstens einfüllen sollten, um ein gutes Resultat zu erzielen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln

So erhalten Sie die schönsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie keine neuen Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinanderkleben. Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen, z.B. mit Haushaltspapier.
- Pommes frites werden in **zwei Stufen** zubereitet:
 - **zunächst 4 bis 6 Minuten bei 160° C, danach 3 bis 5 Minuten bei 190° C.**
 - Schütteln Sie den Fritierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen, dann werden die Pommes frites rundherum goldbraun.

Tiefkühlkost

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

- Geben Sie darum niemals größere Portionen in die Friteuse.
- Heizen Sie die Friteuse 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. Fehlt ein solcher Hinweis, so setzen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position (190° C).

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

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

**) Zu Pommes frites aus frischen Kartoffeln vgl. den folgenden Abschnitt "Pommes frites aus frischen Kartoffeln".

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

Tiefgekühlte Pommes frites sind vorfritiert, und können in 5 Minuten bei 190 ° C in einem Arbeitsgang zubereitet werden.

- Tiefkühlkost enthält oft zu viel Eis. Entfernen Sie vor dem Fritieren über dem Spülbecken so viel Eis wie möglich. Senken Sie dann das Fritiergut vorsichtig in das Fett/Öl, damit sich keine Blasen und Spritzer bilden.

Hinweise

- Verwenden Sie Fett/Öl, das zum Fritieren geeignet ist, d.h. Pflanzenöl oder -fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Dieses Fett/Öl muß häufiger erneuert werden als anderes Fett/Öl, wenn es seine Qualität beibehalten soll.

Es kann sich oberhalb des Fett-/Ölspiegels ein Rand von festen Rückständen absetzen. Es empfiehlt sich deshalb, die Fritierwanne nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser auszuspülen, dem Sie etwas Spülmittel

zugefügt haben. Vgl. den Abschnitt "Reinigung".

- Wechseln Sie das Fett/Öl regelmäßig. Setzen Sie niemals frisches Fett/Öl dem gebrauchten zu.
- Im allgemeinen wird das Fett/Öl ziemlich schnell unbrauchbar, wenn eiweißhaltige Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) fritiert werden. Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden. Wechseln Sie es aber nach spätestens sechs Monaten.
- Abgekühltes Öl können Sie in einer Flasche aufbewahren, erstarrtes Fett in seiner alten Verpackung oder in Papier.
- Wechseln Sie das Öl bzw. Fett auf jeden Fall aus, wenn es beim Aufheizen schäumt, wenn es einen Stich angenommen hat, ranzig oder dunkel und/oder dickflüssig geworden ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die Speisen gut trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl bzw. 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 einem (Glas-)Gefäß, möglichst im Kühlschrank, und Fett in einem gut verschlossenen Gefäß aus Glas oder Steingut. Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.

Wenn das Fett/Öl 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 Fett/Öl frittiert werden.

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

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Nur Type HD 4283:) Nehmen Sie stets den Deckel vom Gerät, bevor Sie das Fett/Öl ausgießen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
- Gießen Sie das Fett/Öl aus.
- Wischen Sie die Außenwände des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel aufgetragen haben.
- Entfernen Sie die Rest an Fett/Öl in der Fritierwanne mit Hilfe eines Spatels und mit Haushaltspapier.
- Gießen Sie heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, in die Fritierwanne. Achten Sie darauf, daß der Wasserspiegel höher steht als zuvor der Fett-/Ölspiegel.
- Lassen Sie das Wasser 30 bis 45 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie die Innenwände der Fritierwanne mit einer Spülbürste. Sie können auch einen weichen (Nylon-)Haushaltsschwamm verwenden.
- Leeren Sie die Friteuse. Spülen Sie mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät dabei nicht unter fließendes Wasser, sondern verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Tasse. Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die elektrischen Teile gelangt.
- Reinigen Sie den Fritierkorb in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, und spülen Sie gründlich nach. Der Fritierkorb ist für die Reinigung im Geschirrspüler nicht geeignet.
- Trocknen Sie die Innen- und Außenwände nach der Reinigung immer sorgfältig ab.

Der Aktivkohle-Filter

Ihre Friteuse ist mit einem doppelten Dunstfilter versehen. Der obere Filterteil enthält Aktivkohle. Es ist ratsam, diesen Filter regelmäßig zu ersetzen.

Type HD 4283:

- Stellen Sie den Deckel des Geräts aufrecht, und ziehen Sie ihn aus den Scharnieren (Abb. 12).
- Schrauben Sie den Filterhalter heraus (Abb. 13).
- Reinigen Sie den Deckel und den Filterhalter in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Trocknen Sie gründlich ab.
- Setzen Sie den neuen Filter ein (Abb. 14).
- Schrauben Sie den Filterhalter wieder fest ein (Abb. 15).

Type HD 4282:

- Nehmen Sie den Deckel ab, und legen Sie ihn umgekehrt auf eine Arbeitsfläche.
- Schrauben Sie die Aluminiumplatte los (Abb. 16).
- Nehmen Sie die Aluminiumplatte ab (Abb. 17).
- Spülen Sie den Deckel und die Aluminiumplatte mit heißem Wasser ab, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, und trocknen Sie beides gründlich ab.
- Setzen Sie einen neuen Filter ein (Abb. 18).
- Schrauben Sie die Aluminiumplatte wieder fest auf (Abb. 19).

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 overeenkomt met 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 frituurpan 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 soorten olie en vet die een schuimremmer bevatten en specifiek geschikt zijn om in te frituren. Deze informatie kunt u op de verpakking van deze producten 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 $\frac{3}{4}$.
Als u te veel voedsel in het mandje doet, kan heet vet/olie over de rand van de frituurpan komen.
- Tijdens het frituren komt er hete stoom door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van deze stoom.
- Houd vooral tijdens het gebruik de frituurpan buiten bereik van kinderen (heet vet!).
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact waardoor de olie of het vet kan afkoelen. Verplaats de frituurpan pas als deze voldoende is afgekoeld.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
- Voor type HD 4282: Tijdens het frituren met het deksel op de frituurpan zal zich condenswater verzamelen aan de onderzijde van het deksel. Als u het deksel verwijdert, doe dat dan heel voorzichtig om te voorkomen dat het condenswater in de hete olie/vet druppelt, aangezien dat spatten zou veroorzaken.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** **Deksel met koolstoffilter.** Nieuwe filters zijn bij uw leverancier verkrijgbaar.
- B** **Ontgrendelknop van deksel** (alleen bij type HD 4283)
- C** **Frituurmand met afneembare handgreep.**
- D** **Controlelampje.** Dit brandt wanneer het frituurvet/de olie wordt opgewarmd.
- E** **Temperatuurregelaar**
- F** **Snoeropbergruimte**

Voor het eerste gebruik

- Open de frituurpan (HD4283) (fig. 2).
- Was het frituurmandje 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

- Trek de benodigde lengte snoer (max. 1 m) uit het apparaat (fig. 3). Overtollig snoer kunt u terugduwen in het apparaat.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Vul de (droge) frituurpan met olie of vet tot de indicatiestreek MAX. (2 liter olie of 1800 gram vet) (fig. 4).
N.B.: Meng nooit twee verschillende soorten vet en/of olie.
- Sluit de frituurpan: het opwarmen gaat dan sneller (fig. 5a, 5b).
- Steek de stekker in het stopcontact, het controlelampje gaat branden (fig. 6).

- Indien u **vast vet** gebruikt, zet dan de temperatuurnop eerst op 160 °C. Wacht totdat alle vet gesmolten is.
- Als u **olie** gebruikt, kunt u de temperatuur-regelaar meteen in de voorgeschreven stand zetten.
- Zet de temperatuurregelaar in de stand die voor de te bereiden etenswaren de meest geschikte is. Zie hiervoor de tabel in deze gebruiksaanwijzing of de aanwijzingen op het apparaat.
- Wanneer het controlelampje een paar keren is uitgegaan (na 15-20 minuten), is de olie/het vet op de gewenste temperatuur.
- Tijdens het opwarmen brandt het controlelampje.
Als de olie/het vet op de ingestelde temperatuur is gekomen, gaat het lampje uit.
Tijdens het frituren zal het nu en dan gaan branden, om aan te geven dat de olie/het vet weer op de ingestelde temperatuur wordt gebracht.
- Bevestig de losse handgreep aan het frituurmandje (fig. 7) en vul het mandje buiten de frituurpan.
- Voor de beste resultaten: overschrijd niet de aanbevolen hoeveelheden.
- Open de frituurpan.
- Laat het gevulde mandje voorzichtig in de olie/het vet zakken (fig. 8).
- Neem de handgreep van het mandje (fig. 9).
- Sluit de frituurpan.
- Raadpleeg de tabel voor de juiste frituurtijden en temperaturen.
- Na het frituren: neem het deksel af en bevestig de handgreep weer aan het mandje.
- Til het mandje uit de olie/het vet en haak het aan de rand van de frituurpan om het gefrituurde voedsel even te laten uitlekken (fig. 10).
Nu heeft de olie/het vet in de frituurpan de gelegenheid weer op de ingestelde temperatuur te komen (3 tot 5 minuten).
- Schud het gefrituurde voedsel in een vergiet of zeef met papier dat vet opneemt (bijv. keukenpapier) (fig. 11).
- Schep losse voedseldeeltjes met een schuimspaan uit de olie/het vet.
- Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Laat het vet goed afkoelen, voordat u de frituurpan verlaat.
- Filtreer zonodig de olie/het vet nadat het voldoende is afgekoeld. Hiervoor kunt u een vergiet of zeef met keukenpapier gebruiken.

Tabel

In de tabel wordt aangegeven welke soorten voedsel u zoal met de frituurpan kunt bereiden en welke temperatuur en bereidingstijd moet worden gekozen. De tabel geeft ook de maximale hoeveelheid per bakbeurt aan, waarbij optimaal resultaat wordt bereikt.

Verse patates frites

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

- Gebruik bij voorkeur niet al te nieuwe aardappelen.
- Snijd de aardappelen eerst 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 (bijvoorbeeld met een keukendoek).
- Bak de verse frites in **twee bakbeurten**:
- **de eerste op 160 °C (4-6 minuten)**
- **de tweede op 190 °C (3-5 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 °C 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 er in doet, 15 minuten op temperatuur komen.

Stel daartoe de temperatuurnop 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 diepvriezer bevat vaak veel ijs. 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.

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

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

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

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. Het is aan te raden de binnenzijde van de frituurpan 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.

- Vervang in elk geval alle vet of olie wanneer deze 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.
- 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 altijd de stekker uit het stopcontact.
- Type HD 4283: Verwijder altijd het deksel voordat u de olie/het vet uit de frituurpan giet. Laat de frituurpan voldoende afkoelen.
- Giet de olie of het vloeibare vet uit de frituurpan.
- Neem de buitenzijde van de frituurpan af met een vochtige doek (eventueel met afwasmiddel) en/of een bal keukenpapier.
- 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 tot 45 minuten inwerken.
- Was de binnenzijde af met een afwaskwast. U kunt ook een nylon / plastic schuurdoekje gebruiken.
- Giet de frituurpan leeg en spoel deze na met heet water. (Niet onder de kraan: gebruik hiervoor bijvoorbeeld een beker.) 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.

Koolstof filter

Uw frituurpan is uitgerust met een twee-laags filter, waarvan de bovenste laag koolstof bevat. Wij raden u aan dit filter regelmatig te vervangen.

Type HD 4283:

- Zet het deksel rechtop en trek het vervolgens uit het scharnier (fig. 12).
- Draai de filterhouder los (fig. 13).
- Was het deksel en de filterhouder af in heet sop. Goed afdrogen.
- Zet het nieuwe filter op zijn plaats (fig. 14).
- Draai de filterhouder vast (fig. 15).

Type HD 4282:

- Neem het deksel van de frituurpan en leg het omgekeerd neer.
- Schroef de aluminium plaat los (fig. 16).
- Verwijder de aluminium plaat (fig. 17).
- Was het deksel en de aluminium plaat af in heet sop. Goed afdrogen.
- Zet het nieuwe filter op zijn plaats (fig. 18).
- Schroef de aluminium plaat vast (fig. 19).

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.
- Non immergete mai in acqua la friggitrice.
- 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.
- Accendete la friggitrice solo dopo averla riempita d'olio o di grasso.
- Per sciogliere il grasso: selezionate all'inizio la temperatura di 160°C e non aumentatela fino a quando il grasso non si sarà sciolto completamente. Fate sciogliere i pezzetti di grasso sul fondo della friggitrice e non nel cestello.
- Di norma, è consigliabile utilizzare olio o grasso speciale per friggitrice, contenente uno speciale agente anti-schiuma. Leggete a tale scopo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso ad un livello compreso fra le indicazioni MIN e MAX riportate sull'apparecchio.
- Prima di iniziare a friggere, controllate sempre la quantità d'olio/di grasso contenuta nella friggitrice.
- Non superate le quantità massime indicate nella tabella. Non riempite i cestello oltre i $\frac{3}{4}$.
- 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.
- Tenete la friggitrice fuori dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- 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.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.
- Solo per il mod. HD 4282: durante la cottura con il coperchio abbassato, potrà formarsi della condensa nella parte inferiore dello stesso. Prestate la massima attenzione quando sollevate il coperchio, per evitare che la condensa possa cadere nell'olio/grasso bollente, provocando pericolosi schizzi.

Descrizione (Fig. 1)

- A** Coperchio con filtro al carbonio. I filtri sono disponibili presso il vostro rivenditore.
- B** Pulsante sgancio coperchio (solo mod. HD 4283)
- C** Cestello con maniglia asportabile.
- D** Spia. La spia rimane accesa durante il riscaldamento del grasso/olio.
- E** Controllo temperatura
- F** Scomparto cavo

PRIMA DI USARE LA FRIGGITRICE PER LA PRIMA VOLTA

- Aprite la friggitrice (HD4283) (fig. 2).
- Immergete il cestello in acqua calda saponata.
- Versate un po' di acqua calda saponata nella friggitrice e lavate le pareti interne.
- Risciacquate la friggitrice con abbondante

acqua pulita (potete usare una tazza).
Asciugate con cura.

LA FRITTURA

- Srotolate la quantità necessaria del cavo di alimentazione (max. 1 m.) (fig. 3).
- L'eventuale cavo in eccesso può essere inserito nell'apposito scomparto.
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non penzoli sopra il tavolo di lavoro.
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non tocchi superfici calde.
- Riempite la friggitrice con olio o grasso fino al livello MAX (2 litri d'olio oppure 1800 gr. di grasso solido) (fig. 4).
- Nota: Non mescolate mai due tipi diversi di olio e/o grasso.
- Chiudete la friggitrice per permettere al grasso/olio di riscaldarsi più rapidamente (fig. 5a, 5b).

- Inserite la spina nella presa di corrente. Si accenderà la spia (fig. 6).
- Se usate grasso solido, impostate la temperatura su 160°C e aspettate fino a quando il grasso sarà completamente sciolto.
- Se usate l'olio, potete impostare direttamente la temperatura nella posizione più adatta per il tipo di cibo che dovete friggere. Fate riferimento alla tabella o alle indicazioni riportate sull'apparecchio.
- Dopo che la spia si sarà spenta per la seconda volta (dopo circa 15-20 minuti), l'olio/il grasso avrà raggiunto la giusta temperatura.
- Durante la fase di riscaldamento la spia rimarrà sempre accesa: si spegnerà non appena il grasso/l'olio avranno raggiunto la temperatura richiesta.
- Durante la cottura, la spia potrà accendersi di tanto in tanto, ad indicare che il grasso/olio si sta riscaldando alla temperatura impostata.
- Inserite la maniglia nel cestello (fig. 7) e riempite quest'ultimo estraendolo dalla friggitrice.
- Per ottenere risultati ottimali, non superate le quantità raccomandate.
- Aprite la friggitrice.
- Immergete con cura il cestello nella friggitrice (fig. 8).
- Togliete la maniglia dal cestello (fig. 9).
- Chiudete la friggitrice.
- Utilizzate l'apposita tabella per impostare i tempi e la temperatura di friggitura più corretti.
- Al termine della friggitura: aprite la friggitrice e riagganciate la maniglia al cestello.
- Togliete il cestello dall'olio/grasso e agganciatelo al bordo della friggitrice per scolare la frittura. (fig. 10).
- A questo punto il grasso/l'olio potranno raggiungere la temperatura desiderata (3-5 minuti).
- Mettete il cibo a scolare in un colapasta rivestito di carta assorbente (ad es. carta da cucina) (fig. 11).
- Usando una schiumarola, togliete le particelle disperse nell'olio/grasso.
- Dopo l'uso, togliete la spina dalla presa di corrente.
- Riponetevi la friggitrice solo quando il grasso/l'olio si saranno raffreddati.
- Se necessario, potete filtrare l'olio/il grasso dopo averli lasciati raffreddare sufficientemente. A tale proposito, potete utilizzare un colino rivestito di carta assorbente.

TABELLA

Nella tabella sono indicati i tipi di cibo che possono essere preparati nella friggitrice, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. Le tabelle riportano anche i quantitativi massimi consigliati per ogni singola frittura.

PATATINE FRITTE

Per ottenere patatine dorate e croccanti:

- Non usate patate novelle.
- Tagliate le patate a fette spesse e poi a bastoncini. Metteteli in uno scolapasta e risciacquateli bene sotto acqua corrente fredda per evitare che i bastoncini si attacchino tra loro durante la frittura. Asciugateli con cura con carta da cucina.
- Le patatine fritte vanno preparate in due tempi:
 - prima friggetele a 160°C per 4-6 minuti
 - poi friggetele a 190°C per 3-5 minuti
 Durante la seconda cottura, scuotete il cestello di tanto in tanto in modo che le patatine assumano un colore dorato uniforme.

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.
- Spesso i surgelati contengono molto ghiaccio. Eliminate quanto più ghiaccio 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.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità massima scongelato surgelato *)		Tempo di cottura*) (minuti)
160 °C	Pollo (filetti, bastoncini)*	250 gr.	200 gr.	15-20
170 °C	Frittelle di gamberi Cozze Polpette (piccole)	4 pezzi 12 pezzi 10 pezzi		2-4 3-4 4-5
180 °C	Crocchette di formaggio* Frittelle di mele Bastoncini di pesce* Frittelle di formaggio Cordon bleu	5 pezzi 4 pezzi 5 pezzi 4 pezzi 2 pezzi	3-4 pezzi 3-4 pezzi	3-4 4-5 3-5 2-4 3-4
190 °C	Patatine fritte** Ciambelline Frittelle ripiene Crocchette di carne* Crocchette di pesce* Patate a fette* Cotoletta alla milanese	350 gr. 3 pezzi 3 pezzi 4 pezzi 5 pezzi 350 gr. 1-2 pezzi	250 gr. 3-4 pezzi 3-4 pezzi 300 gr.	5-6 2-3 2-3 5-7 4-5 4-5 3-5

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

**) Per le patatine fritte vedere anche il capitolo "Patatine fritte".

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.
Dopo l'uso, vi consigliamo di pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e un detergente (Vedere anche il paragrafo "Pulizia").
- 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.

- 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; riponetevi 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.
- Mod. HD 4283: Togliete sempre il coperchio prima di versare l'olio/il grasso.
- Lasciate raffreddare sufficientemente la friggitrice.
- Svotate la friggitrice togliendo l'olio o il grasso.
- Pulite le pareti esterne con un panno umido (aggiungendo eventualmente un po' di detersivo) e/o della carta da cucina.
- Togliete eventuali tracce di olio/grasso attaccato alle pareti utilizzando una spatola e della carta da cucina.
- Versate acqua calda saponata nella friggitrice 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 30-45 minuti.
- Lavate le pareti interne della friggitrice con una spazzola e/o una spugnetta (in nylon).
- Svotate la friggitrice e risciacquatela con acqua calda. (Non mettetela sotto l'acqua corrente, utilizzate piuttosto una tazza). Fate attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'apparecchio.
- Lavate il cestello in acqua calda saponata e risciacquatelo accuratamente. Non mettete il cestello nella lavastoviglie!
- Al termine, asciugate con cura le pareti interne ed esterne della friggitrice.

Filtro al carbonio:

La friggitrice è provvista di un filtro a doppio strato, provvisto di carbonio nella parte superiore. Vi consigliamo di sostituirlo con una certa regolarità.

Modello HD 4283

- Mettete il coperchio della friggitrice in posizione orizzontale e toglietelo dai cardini (fig. 12).
- Svitare il porta-filtro (fig. 13)
- Lavate il coperchio e il porta-filtro in acqua calda saponata e asciugatelo accuratamente.
- Posizionate il nuovo filtro (fig. 14)
- Riavvitare il porta-filtro (fig. 15).

Modello HD 4282

- Togliete il coperchio e mettetelo da parte.
- Svitare la piastra in alluminio (fig. 16).
- Togliete la piastra in alluminio (fig. 17).
- Lavate il coperchio e il porta-filtro in acqua calda saponata e asciugatelo accuratamente.
- Posizionate il nuovo filtro (fig. 18).
- Riavvitare il porta-filtro (fig. 19).

Importante

- Antes de usar el aparato, lean estas instrucciones junto con las ilustraciones.
- Antes de enchufar la Freidora, comprueben que la tensión indicada en la parte inferior del aparato se corresponde con la existente en su hogar.
- No sumerjan nunca la Freidora en agua.
- Antes de usar la Freidora, limpien las diferentes partes con un paño húmedo. Asegúrense de que está completamente seca antes de llenarla con aceite o grasa.
- No pongan nunca en marcha la Freidora sin haberla llenado de aceite o grasa.
- Cuando fundan grasa : Seleccione primero la posición de 160 °C y no una temperatura mayor hasta que la grasa no esté completamente fundida. Fundan los trozos de grasa en el fondo de la Freidora y no en el cestillo para freír.
- Usen aceites y grasas que contengan agente antiespumante y que sean especialmente recomendados para freidoras. Esa información pueden obtenerla del embalaje de esos aceites / grasas.
- Llenen siempre con aceite o grasa hasta un nivel entre las indicaciones de medida MIN y MAX.
Antes de iniciar la fritura, comprueben siempre si todavía hay suficiente aceite / grasa en la Freidora.
- No excedan las cantidades máximas indicadas en la tabla. No llenen nunca el cestillo por encima de las 3/4 partes de su capacidad.
Si el cestillo está sobrellenado, el aceite / grasa caliente pueden derramarse por encima del borde de la Freidora
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro de la tapa. Mantengan sus manos y el rostro lejos de ese vapor.
- Mantengan siempre la Freidora fuera del alcance de los niños, especialmente durante su uso.
- Después del uso, desenchufen la Freidora de la red, con lo cual el aceite o grasa se enfriarán. No muevan la Freidora hasta que esté suficientemente fría.
- Conserven estas instrucciones para futuras consultas.
- Para el tipo HD 4282 : Durante la fritura con la tapa colocada, se formará condensación en la parte inferior de la tapa. Cuando quiten la tapa, háganlo con mucho cuidado para evitar que la condensación gotee en el aceite / grasa, ya que ello causaría salpicaduras.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa con filtro de carbón.** Los filtros nuevos los pueden obtener de su vendedor.
- B Botón de liberación de la tapa** (Solo tipo HD 4283).
- C Cestillo para freír con empuñadura desmontable.**
- D Lámpara piloto.** Esta lámpara lucirá durante el tiempo en que el aceite / grasa de la Freidora esté calentándose
- E Control de la temperatura**
- F Almacenamiento del cable de red**

Antes del primer uso

- Abran la Freidora (Tipo HD 4283)(fig. 2).
- Laven el cestillo para freír con agua caliente jabonosa.

- Viertan un poco de agua caliente jabonosa en la Freidora y laven cuidadosamente el interior.
- Aclaren el interior de la freidora con agua limpia (Usando, por ejemplo, una taza) y séquenlo a conciencia.

Cómo usar la freidora

- Estiren la necesaria longitud del cable de red del aparato (Máx. 1 m).
Cualquier sobrante de cable de red puede volver a deslizarse dentro del aparato.
- No dejen que el cable de red cuelgue por encima del canto de la mesa o del fregadero.
- Asegúrense de que el cable de red no toca superficies calientes.
- Llenen la (seca) Freidora con aceite o grasa hasta la línea indicadora MAX (2 litros de aceite ó 1'8 kg de grasa sólida) (fig. 4).

Nota : No mezclen nunca diferentes tipos de aceite y / o grasa.

- Cierren la tapa ya que, con ello, el aceite / grasa se calentará más rápidamente (figs. 5a y 5b).
- Enchufen el aparato a la red, con lo cual la lámpara piloto se encenderá (fig. 6).
- Si están usando grasa sólida, primero ajusten el control de la temperatura a 160 °C y esperen a que toda la grasa se haya fundido.
- Cuando usen aceite, pueden ajustar inmediatamente el control de la temperatura a la posición indicada.
- Ajusten el control de la temperatura en la posición más adecuada para el tipo de alimentos a ser fritos. Consulten la tabla o las indicaciones del aparato.
- Después de que la lámpara piloto se haya apagado un par de veces (Al cabo de 15 - 20 minutos), el aceite / grasa estará a la temperatura correcta.
- Durante el calentamiento, la lámpara piloto lucirá
Cuando el aceite / grasa haya alcanzado la temperatura fijada, la lámpara piloto se apagará.
Durante la fritura, la lámpara piloto se encenderá de vez en cuando para indicar que el aceite / grasa vuelve a ser calentado a la temperatura fijada.
- Fijen la empuñadura suelta al cestillo para freír (fig. 7) y llenen el cestillo fuera del depósito.
- Para obtener los mejores resultados, no superen las cantidades recomendadas.
- Abran la Freidora.
- Introduzcan con cuidado el lleno cestillo para freír en el aceite / grasa (fig. 8).
- Quiten la empuñadura del cestillo para freír (fig. 9).
- Cierren la Freidora.
- Usen la tabla para los correctos tiempos de fritura y temperaturas.
- Después de la fritura : Abran la Freidora y vuelvan a colocar la empuñadura del cestillo para freír.
- Saquen el cestillo para freír del aceite / grasa y colóquenlo en el borde de la Freidora para permitir que se escurran los alimentos (fig. 10). Ahora, el aceite / grasa pueden recobrar la temperatura fijada (De 3 a 5 minutos).
- Vacien los alimentos fritos en un colador o un filtro con papel absorbedor de grasa (Por ejemplo, un papel de cocina) (fig. 11).
- Usando una espumadera, quiten del aceite / grasa las partículas desprendidas.
- Después del uso, desenchufen el aparato de la

red.

- Asegúrense de que el aceite se ha enfriado suficientemente antes de mover el depósito de la Freidora.
- Si es necesario, pueden filtrar el aceite / grasa después de dejarlo enfriar suficientemente. Para ello, pueden usar un colador o filtro con papel de cocina.

Tabla

En la tabla se indican que tipos de alimentos pueden ser preparados con la Freidora y que temperaturas y tiempos de preparación deben ser elegidos. La tabla indica también la máxima cantidad por preparación con la cual se obtendrán óptimos resultados.

Patatas fritas a la francesa

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

- No usen patatas muy nuevas.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos.
Pongan los palitos en una escurridora y lávenlos con agua fría del grifo. Con ello evitarán que se peguen entre sí al freírse. Sequen los palitos con, por ejemplo, con una toalla de cocina.
- Las patatas fritas a la francesa deben prepararse en **dos etapas** :
- **Primera : A 160 °C durante 4 - 6 minutos.**
- **Segunda : A 190 °C durante 3 - 5 minutos.**
Durante la segunda etapa y a pequeños intervalos, agiten el cestillo para freír, con lo cual lograrán dar un tostado uniforme a todas las patatas fritas a la francesa.

Alimentos ultracongelados

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

- Por ello, no deben echar porciones demasiado grandes en la Freidora.
 - Dejen que la Freidora recupere la temperatura óptima para freír, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (15 minutos).
- Ajusten el mando de la temperatura de acuerdo con las indicaciones de temperatura de fritura dadas en el embalaje del alimento ultracongelado.

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

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

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

Si esas indicaciones no vienen dadas, pongan el mando en la temperatura más alta (Por ejemplo, 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 de unos 5 minutos a 190 °C.

- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo. Eliminen, tanto como sea posible, el hielo en el fregadero. Después introduzcan lentamente los alimentos en el aceite / grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite / grasa caliente formen burbujas y salpiquen excesivamente.

Consejos

- Los aceites o grasas vegetales puros que contengan ácidos poliinsaturados son, a

menudo, recomendados por los especialistas sanitarios.

Tengan en cuenta que, para mantener sus buenas cualidades, esos tipos de aceite o grasa deben ser renovados más a menudo que los otros tipos.

Asimismo, una pegajosa y tenaz arruga de depósitos de grasa puede formarse por encima del nivel del aceite / grasa.

Les aconsejamos limpiar el interior de la Freidora después de cada uso con agua caliente y un agente limpiador (Consulten la sección "Limpieza")

- 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 / 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.
- Reemplacen siempre el aceite / grasa tan pronto como empiecen a hervir al calentarse, 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 / grasa caliente.
- Limpian la Freidora con un papel de celulosa, sin olvidar las paredes internas.
- Si no usan la freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden el aceite en botellas (De vidrio) bien cerradas, preferiblemente en la nevera. Conserven la grasa en un tarro o cuenco (De vidrio o loza) bien cerrado. No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite / grasa en la Freidora.
- Viertan agua caliente con un agente limpiador en la Freidora. Asegúrense de que el nivel de esa agua jabonosa esté un poco por encima del nivel de aceite / grasa que hayan usado.
- Dejen que el agua jabonosa actúe entre 30 y 45 minutos.
- Limpian el interior con un cepillo. También pueden usar una almohadilla limpiadora plástica (Nilón).
- Vacien la Freidora y enjuáguela con agua caliente.
(No la aclaren bajo el grifo y usen, por ejemplo, una taza para ello). Asegúrense de que el agua no penetre en el aparato.
- Laven el cestillo para freír con agua caliente con un agente limpiador aclárenlo bien . No lo limpien en un lavavajillas.
- Sequen siempre cuidadosamente el interior y el exterior de la Freidora después de limpiarla.

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 / 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 Freidora y tírenlo.
- El aceite / grasa tendrán, de nuevo, un sabor neutro.

Limpieza

- Antes de limpiar la Freidora, desenchúfela siempre de la red.
- Tipo HD 4283 : Quiten siempre la tapa antes de vaciar el aceite / grasa.
- Dejen que la Freidora se enfríe suficientemente.
- Vacien el aceite o grasa líquida.
- Limpian el exterior de la Freidora frotándolo con un paño húmedo (añadiendo, si es necesario, un poco de detergente) y / o una bola de papel de celulosa.
- Usando una espátula y papel de cocina, eliminen los residuos de aceite / grasa del interior de la Freidora.

Filtro de carbón

Su freidora está equipada con un filtro de dos capas, de las cuales la superior contiene carbón. Les aconsejamos cambiar este filtro a intervalos regulares.

Tipo HD 4283 :

- Pongan la tapa en posición vertical y sáquenla de sus bisagras (fig. 12).
- Destornillen el soporte del filtro (fig. 13).
- Limpian la tapa y el soporte del filtro en agua caliente jabonosa y séquenlos cuidadosamente.
- Coloquen el filtro nuevo (fig. 14).
- Atornillen fuertemente el soporte del filtro (fig. 15).

Tipo HD 4282 :

- Saquen la tapa y pongan la cara superior hacia abajo.
- Destornillen la placa de aluminio (fig. 16).
- Quiten la placa de aluminio (fig. 17).
- Limpian la tapa y la placa de aluminio en agua caliente jabonosa y séquenlas cuidadosamente.
- Coloquen el filtro nuevo (fig. 18).
- Atornillen fuertemente la placa de aluminio (fig. 19).

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.
- Nunca mergulhe a fritadeira dentro de água.
- Antes da primeira utilização, limpe todas as peças com um pano húmido. Não encha a fritadeira com óleo ou gordura sem antes se certificar que todos os seus elementos estão bem secos.
- Não ligue a fritadeira sem antes ter enchido a cuba com óleo ou gordura.
Para derreter a gordura: comece por seleccionar a temperatura 160° C e não aumente a temperatura até a gordura estar completamente derretida. Derreta os pedaços de gordura no fundo da cuba e não no cesto de fritar.
- Aconselha-se a utilização de óleos e gorduras que contenham um agente anti-espuma e que sejam recomendados para uma fritura a elevada temperatura. Essas informações encontram-se, regra geral, nas embalagens dos produtos.
- Encha sempre com óleo ou gordura até um nível situado entre as duas indicações MIN e MAX.
Antes de dar início à fritura, verifique sempre se ainda há óleo ou gordura suficientes na fritadeira.
- Não exceda as quantidades máximas indicadas na tabela. Nunca encha o cesto acima dos $\frac{3}{4}$. Se o cesto estiver demasiado cheio, o óleo/gordura quentes poderão sair para fora da fritadeira.
- Durante a fritura, sairá vapor quente pela tampa da fritadeira. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor produzido.
- A fritadeira deverá estar sempre fora do alcance das crianças, principalmente quando estiver em uso.
- Quando terminar, desligue a ficha da tomada de corrente e deixe arrefecer o óleo ou a gordura. Não desloque a fritadeira sem antes a deixar arrefecer o suficiente.
- Guarde estas instruções para uma eventual consulta futura.
- Apenas no modelo HD 4282: Durante a fritura com a tampa colocada, forma-se alguma condensação na parte de baixo da tampa. Quando retirar a tampa, faça-o com cuidado para evitar que as gotas de água da condensação caiam sobre o óleo/gordura quentes e produzam salpicos.

Descrição geral (fig. 1)

- A Tampa com filtro de carbono.** Os filtros encontram-se à venda no seu distribuidor
- B Botão de abertura da tampa** (apenas no modelo HD 4283)
- C Cesto de fritura com pega removível**
- D Lâmpada piloto.** A lâmpada mantém-se acesa enquanto o óleo/gordura estiverem em aquecimento
- E Controlo da temperatura**
- F Compartimento para o cabo**

Antes da primeira utilização

- Abra a fritadeira (HD 4283) (fig. 2).
- Lave o cesto de fritar numa sabonária de água

quente.

- Deite um pouco de água quente com detergente dentro da fritadeira e lave cuidadosamente o seu interior.
- Enxague o interior da fritadeira com água limpa (deitando-a com uma chávena, p.ex.). Seque bem.

Como usar a fritadeira

- Puxe a quantidade de fio necessária (máx. 1 m) para fora do compartimento do cabo (fig. 3).
- O cabo de alimentação não deve ficar pendurado para fora da mesa de trabalho ou do lava-loiça.
- O cabo de alimentação não deve ficar em contacto com superfícies quentes.
- Encha a fritadeira (seca) com o óleo ou a

gordura até à marca MAX (2 litros de óleo ou 1800 gramas de gordura sólida) (fig. 4).

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

- Feche a fritadeira: o óleo/gordura aquecerão mais depressa (fig. 5a, 5b).
- Introduza a ficha na tomada de corrente. A lâmpada piloto acende-se (fig. 6).
- Se estiver a utilizar **gordura sólida**, comece pela temperatura 160° C. Aguarde até a gordura derreter por completo.
- Se utilizar **óleo**, poderá colocar logo na temperatura pretendida.
- Coloque o comutador na temperatura mais apropriada para o tipo de alimento a fritar. Consulte a tabela ou as indicações na fritadeira.
- Depois da lâmpada piloto se apagar várias vezes (passados 15 a 20 minutos), o óleo/gordura terá atingido a temperatura certa.
- Durante o aquecimento, a lâmpada piloto estará acesa. Quando o óleo/gordura atingir a temperatura indicada a luz apaga-se. Durante a fritura, a luz acende-se de tempos a tempos para dar indicação de que o óleo/gordura está novamente em aquecimento para atingir a temperatura adequada.
- Encaixe a pega solta ao cesto de fritar (fig. 7) e encha o cesto fora da fritadeira.
- Para obter melhores resultados: não exceda as quantidades recomendadas.
- Abra a fritadeira.
- Coloque o cesto já cheio com os alimentos dentro do óleo/gordura (fig. 8).
- Retire a pega do cesto de fritar (fig. 9).
- Feche a fritadeira.
- Consulte a tabela para verificar os tempos e temperaturas de fritura correctos.
- Após a fritura: abra a fritadeira e volte a encaixar a pega no cesto.
- Levante o cesto do óleo/gordura e prenda-o no rebordo da fritadeira para deixar escorrer e secar os alimentos (fig. 10). O óleo/gordura conseguirão, assim, atingir a temperatura programada (3 a 5 minutos).
- Deite os alimentos para um passador com papel absorvente (p.ex. papel de cozinha) (fig. 11).
- Retire as partículas soltas com uma escumadeira.
- Retire a ficha da tomada de corrente.
- Só deverá deslocar a fritadeira depois do óleo ou da gordura terem arrefecido o suficiente.
- Se necessário, poderá coar o óleo ou a gordura depois de arrefecerem o suficiente. Para isso,

sirva-se de um passador de rede com papel de cozinha.

Tabela

No quadro abaixo estão indicados os tipos de alimentos que podem ser preparados na fritadeira, bem como as temperaturas e tempos de preparação a seleccionar. A tabela indica, ainda, a quantidade máxima por preparação para a obtenção dos melhores resultados.

Batatas fritas à francesa

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

- Não utilize batatas muito novas.
- Comece por cortar as batatas em rodela grossas e depois em palitos. Coloque os palitos num coador e passe-os por baixo da torneira de água fria: assim, os palitos não se colarão uns aos outros durante a fritura. Enxugue os palitos com papel de cozinha.
- As batatas fritas devem ser preparadas em **duas fases**:
 - primeiro a 160 °C durante 4-6 minutos.
 - depois, a 190 °C por mais 3-5 minutos.Durante a segunda fase, sacuda de vez em quando o cesto de fritar; deste modo, as batatas ficarão com um dourado mais uniforme.

Alimentos 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

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade máx. por preparação		Tempo de fritura *) (minutos)
		des-congelado	congelado	
160 °C	Frango (Peito, pedaços*)	250 g	200 g	15-20
170 °C	Fritos de camarão Mexilhões Almôndegas (pequenas)	4 un. 12 un. 10 un.		2-4 3-4 4-5
180 °C	Croquetes de queijo* Fritos de maçã Filetes/fritos de peixe* Fritos de queijo Cordon bleu	5 un. 4 un. 5 un. 4 un. 2 un.	3-4 un. 3-4 un.	3-4 4-5 3-5 2-4 3-4
190 °C	Batatas fritas em palitos** Donuts Bolas fritas Croquetes de carne * Croquetes de peixe * Batatas às rodela* Salsichas alemãs	350 g 3 un. 3 un. 4 un. 5 un. 350 g 1-2 un.	250 g 3-4 un. 3-4 un. 300 g	5-6 2-3 2-3 5-7 4-5 4-5 3-5

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

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

uma fritura prévia e podem ser fritas numa única etapa a 190 °C durante cerca de 5 minutos.

- Os alimentos 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.

Aconselha-se a limpeza do interior da fritadeira, após cada utilização, com água quente e detergente. (Consultar a secção "Limpeza").

- 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.
- Substitua sempre todo o óleo / gordura se começar a borbulhar quando aquece, se adquirir cheiro ou ganhar sabor a ranço, se a

cor ficar escura e/ou quando começar a axarapar.

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

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

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

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

Limpeza

- Antes de proceder à limpeza, retire sempre primeiro a ficha da tomada de corrente.
- No modelo HD 4283: Retire sempre a tampa antes de deitar fora o óleo/gordura.
 - Deixe arrefecer a fritadeira.
 - Retire o óleo ou a gordura líquida.
 - Limpe o corpo da fritadeira com um pano húmido (se necessário, misture um pouco de detergente) e/ou com papel de cozinha.
 - Retire o óleo ou a gordura líquida do interior da fritadeira com uma espátula e papel de cozinha.
 - 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 a 45 minutos.
 - Lave o interior da fritadeira com uma escova. Também poderá servir-se de um esfregão de nylon ou de plástico.
 - Esvazie a fritadeira e volte a encher com água quente para enxaguar.
(Não enxague à torneira: sirva-se, por exemplo, de uma chávena).

Não deixe entrar água para dentro do aparelho.

- Lave o cesto de fritar em água quente com detergente e enxague muito bem. Não lave o cesto na máquina da loiça.
- Seque muito bem o interior e o exterior da fritadeira depois de a limpar.

Filtro de carbono

A sua fritadeira está equipada com um filtro de duas camadas. A primeira camada contém carbono.

Aconselha-se a substituição regular deste filtro.

Modelo HD 4283:

- Coloque a tampa na vertical e retire-a das articulações (fig. 12).
- Desaparafuse o suporte do filtro (fig. 13).
- Lave a tampa e o suporte do filtro numa sabonária de água quente. Seque muito bem.
- Coloque o filtro novo (fig. 14).
- Aparafuse bem o suporte do filtro (fig. 15).

Modelo HD 4282:

- Retire a tampa e vire-a para baixo.
- Desaparafuse a placa de alumínio (fig. 16).
- Retire a placa de alumínio (fig. 17).
- Lave a tampa e a placa de alumínio numa sabonária de água quente. Seque muito bem.
- Coloque o filtro novo (fig. 18).
- Aparafuse bem a placa de alumínio (fig. 19).

Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως βλέποντας και τις αντίστοιχες εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου, ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής είναι ίδια με την τάση του σπιτιού σας.
- Μη βάζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.
- Καθαρίστε τα διάφορα μέρη της συσκευής με ένα υγρό πανί πριν τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι είναι τελείως στεγνά πριν γεμίσετε τη συσκευή με λάδι ή λίπος.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία αφού τη γεμίσετε πρώτα με λάδι ή λίπος. Για να λυώσετε λίπος: Επιλέξτε πρώτα 160°C και μην επιλέξετε υψηλότερη θερμοκρασία προτού λυώσει πρώτα το λίπος τελείως. Λυώστε τα κομμάτια λίπους στο κάτω μέρος της συσκευής και όχι στο καλάθι τηγανίσματος.
- Χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη που δεν αφρίζουν και συνιστώνται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζες. Θα βρείτε τις πληροφορίες αυτές στη συσκευασία των λαδιών/λιπών.
- Γεμίζετε τη συσκευή πάντοτε με λάδι ή λίπος μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX. Πριν αρχίσετε το τηγάνισμα, ελέγχετε πάντοτε αν υπάρχει αρκετό λάδι/λίπος στη συσκευή.
- Μη ξεπερνάτε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα. Μη γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από τα 3/4.
Αν το καλάθι είναι παραγεμισμένο μπορεί να χυθεί έξω καυτό λίπος/λάδι.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος ζεστός ατμός βγαίνει από το φίλτρο στο καπάκι. Μη πλησιάζετε τα χέρια ή το πρόσωπό σας στον ατμό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή όταν λειτουργεί ή δεν λειτουργεί.
- Βγάλτε το φιλτράκι της συσκευής από την πρίζα του τοίχου μετά τη χρήση, για να κρυώσει το λάδι ή λίπος. Μην μετακινήσετε τη συσκευή προτού κρυώσει αρκετά.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσεως και για μελλοντική χρήση.
- Για τον τύπο HD 4282: Κατά το τηγάνισμα με το καπάκι επί της συσκευής, δημιουργείται συμπύκνωση υδρατμών στην κάτω πλευρά του καπακιού.
Αν θέλετε να βγάλετε το καπάκι, βγάλτε το πολύ προσεκτικά για να μη πέσουν οι συμπυκνωμένοι υδρατμοί πάνω στο ζεστό λάδι/λίπος και προκαλέσουν πισιλίσματα.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καπάκι με φίλτρο από άνθρακα. Μπορείτε να αγοράσετε νέα φίλτρα από τον προμηθευτή σας.
- B** Πλήκτρο απελευθέρωσης του καπακιού (για τον τύπο HD 4283 μόνον).
- C** Καλάθι τηγανίσματος με αποσπώμενη χειρολαβή.
- D** Ενδεικτικό φωτάκι. Το φωτάκι αυτό είναι αναμμένο όσο ζεσταίνεται το λίπος/λάδι.
- E** Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- F** Φύλαξη καλωδίου.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Ανοίξτε τη συσκευή (HD 4282) (Εικ. 2).
- Πλύνετε το καλάθι με ζεστή σαπουνάδα.
- Ρίξτε λίγη ζεστή σαπουνάδα μέσα στη συσκευή και πλύνετε καλά το εσωτερικό.

- Ξεπλύνετε καλά το εσωτερικό με καθαρό νερό (χρησιμοποιήστε π.χ. ένα ποτήρι). Στεγνώστε το καλά.

Τηγάνισμα με τη συσκευή

- Βγάλτε το καλώδιο που χρειάζεται έξω από τη συσκευή, (μεγ. μήκος 1 μέτρο). Αν περισυέει καλώδιο μπορεί να φυλαχτεί μέσα στη συσκευή.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου όπου έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
- Γεμίστε τη συσκευή με λάδι ή λίπος μέχρι την ένδειξη MAX (2 λίτρα λάδι ή 180 γρ. στερεό λίπος) (Εικ. 4).
Σημείωση: Μην αναμιγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού/λιπών.
- Κλείστε τη συσκευή για να θερμαίνεται το

- λάδι/λίπος πιο γρήγορα (Εικ. 5a, 5b).
- Βάλτε το φιν της συσκευής στην πρίζα του τοίχου, το ενδεικτικό φωτάκι θ' ανάψει (Εικ. 6).
- Αν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, βάλτε πρώτα το κουμπί θερμοκρασίας στους 160°C και περιμένετε να λυώσει όλο το λίπος.
- Αν χρησιμοποιείτε λάδι, μπορείτε να βάλλετε το κουμπί θερμοκρασίας στην δεικνυόμενη θέση αμέσως.
- Βάλτε το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση που είναι η πιο κατάλληλη για το είδος της τροφής που θέλετε να ετοιμάσετε. Βλέπε τον σχετικό πίνακα ή τις ενδείξεις επί της συσκευής.
- Αφού σβήσει το ενδεικτικό φωτάκι 2-3 φορές (μετά από 15-20 λεπτά) το λάδι/λίπος θα είναι στη σωστή θερμοκρασία.
- Όταν η συσκευή ζεσταίνεται το ενδεικτικό φωτάκι είναι αναμμένο. Όταν το λάδι/λίπος αποκτήσει τη σωστή θερμοκρασία, το φωτάκι θα σβήσει. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος το ενδεικτικό φωτάκι θ' ανάψει κατά διαστήματα που σημαίνει ότι το λάδι/λίπος ζεσταίνεται πάλι στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Στερεώστε τη χειρολαβή στο καλάθι (Εικ. 7) και γεμίστε το καλάθι έξω από τη χύτρα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα: Μη ξεπερνάτε τις ποσότητες που συνηθίζονται.
- Ανοίξτε τη φριτέζα.
- Κατεβάστε το γεμάτο καλάθι προσεκτικά μέσα στο λάδι/λίπος (Εικ. 8).
- Βγάλτε τη χειρολαβή από το καλάθι (Εικ. 9).
- Κλείστε τη φριτέζα. Χρησιμοποιείτε τον πίνακα για τους σωστούς χρόνους τηγανίσματος και της θερμοκρασίας.
- Μετά το τηγάνισμα, ανοίξτε τη φριτέζα και στερεώστε τη χειρολαβή στο καλάθι πάλι.
- Ανυψώστε το καλάθι από το λίπος/λάδι και κρεμάστε το στο χείλος της συσκευής για να στραγγίξει η τηγανισμένη τροφή (Εικ. 16). Τώρα το λάδι/λίπος που είναι στη συσκευή θα αποκτήσει πάλι τη ρυθμισμένη θερμοκρασία (σε 3-5 λεπτά).
- Αδειάστε την τηγανισμένη τροφή σε μια πιατέλα ή στραγγιστήρι στο οποίο έχετεβάλει απορροφητικό χαρτί (π.χ. χαρτί κουζίνας) (Εικ. 11).
- Βγάλτε τα σωματίδια τροφής που αιωρούνται στο λάδι/λίπος με ένα ξαφριστήρι.
- Βγάλτε το φιν από την πρίζα του τοίχου μετά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει

αρκετά πριν βγάλετε τη χύτρα.

- Αν χρειάζεται, μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι/λίπος αφού κρυώσει πρώτα αρκετά χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι ή στραγγιστήρι με χαρτί κουζίνας.

Πίνακας

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τα είδη της τροφής που μπορείτε να ετοιμάσετε στη φριτέζα, τους χρόνους και τη θερμοκρασία που πρέπει να επιλέξετε. Δείχνει επίσης τη μέγιστη ποσότητα που πρέπει να ετοιμάζετε κάθε φορά για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Τηγανιτές πατάτες

Για να έχετε τις πιο νόστιμες και τραγανιστές πατάτες:

- Μη χρησιμοποιείτε πάρα πολύ φρέσκες πατάτες.
- Κόψτε τις πρώτα σε χοντρές φέτες και μετά σε στενόμακρα κομμάτια. Ξεπλύνετε τις μετά σε ένα σουρωτήρι στο νερό της βρύσης. Έτσι οι πατάτες δεν θα κολλούν μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.
- Οι τηγανιτές πατάτες πρέπει να ετοιμάζονται σε δύο στάδια:
 - πρώτα στους 160°C για 4-6 λεπτά
 - μετά στους 190°C για 3-5 λεπτά
 Κατά το δεύτερο στάδιο, κουνάτε το καλάθι κατά διαστήματα για να πάρουν οι πατάτες ομοιόμορφο καφετί χρώμα.

Πολύ κατεψυγμένη τροφή

Αν η τροφή είναι πολύ κατεψυγμένη π.χ. την πάρετε από την κατάψυξη του ψυγείου σας (-16°C μέχρι -18°C) και τηβάλλετε στη φριτέζα το λάδι/λίπος θα κρυώσει πάρα πολύ γρήγορα και θα απορροφηθεί πάρα πολύ λάδι/λίπος.

- Γι' αυτό το λόγο μηβάλλετε πάρα πολύ μεγάλα κομμάτια στη φριτέζα.
- Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει η φριτέζα την υψηλότερη θερμοκρασία τηγανίσματος πριν ετοιμάσετε την πολύ κατεψυγμένη τροφή για τηγάνισμα (15 λεπτά). Βάλτε το κουμπί θερμοκρασίας στην ένδειξη θερμοκρασίας τηγανίσματος που αναφέρεται στη συσκευασία της πολύ κατεψυγμένης τροφής. Αν στη συσκευασία δεν αναφέρεται η θερμοκρασία, βάλτε το κουμπί στην υψηλότερη θερμοκρασία (δηλ. 190°C).

Θερμοκρασία	Είδος τροφής	Μέγιστη ποσότητα κάθε φορά μη κατεψυγμένη	Μέγιστη ποσότητα κάθε φορά κατεψυγμένη	Χρόνος ηθγανίσματος* (σε λεπτά)
160°C	Κοτόπουλο (στήθος πόδι)*	250 γρ.	200 γρ.	15-20
170°C	Τηγανίτες από γαρίδες	4 τεμ.		2-4
	Μύδια	12 τεμ.		3-4
	Κεφτέδες από κρέας (μικροί)	10 τεμ.		4-5
180°C	Κροκέτες από τυρί*	5τεμ.	3-4 τεμ.	3-4
	Τηγανίτες από μήλο	4 τεμ.		4-5
	Ψάρι άκρα/φιλέτου	5 τεμ.	3-4 τεμ.	3-5
	Τηγανίτες από τυρί	4 τεμ.		2-4
	Κορντόν μπλέ	2 τεμ.		3-4
190°C	Τηγανιτές πατάτες*	350 γρ.	250 γρ.	5-6
	Λουκουμάδες	3 τεμ.		2-3
	Στρογγυλές τηγανίτες	3 τεμ.		2-3
	Κροκέτες από κρέας*	4 τεμ.	3-4 τεμ.	5-7
	Κροκέτες από ψάρι*	5 τεμ.	3-4 τεμ.	4-5
	Πατάτες σε φέτες*	350 γρ.	300 γρ.	4-5
	Βιενεζικό ονίτσελ	1-2 τεμ.		3-5

* Για κατεψυγμένη τροφή ο χρόνος παρασκευής μπορεί να είναι μεγαλύτερος από τον ανωτέρω.

** Για νέες τηγανιτές πατάτες, βλέπε ανωτέρω «τηγανιτές πατάτες».

Οι οδηγίες αυτές είναι επίσης χρήσιμες για ορισμένα είδη τροφής τα οποία χρειάζονται προσεκτική ετοιμασία όπως οι κροκέτες από κρέας.

Οι πολύ κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και μπορούν να τηγανιστούν σε ένα στάδιο στους 190°C για 5 λεπτά.

- Οι πολύ κατεψυγμένες τροφές περιέχουν συχνά πάρα πολύ πάγο. Τινάξτε τις πρώτα για να φύγει όσο το δυνατό περισσότερος πάγος και μετά βάλτε τις προσεκτικά στο λάδι/λίπος διότι αν το λάδι/λίπος είναι πάρα πολύ ζεστό και βάλλετε μέσα απότομα πολύ κατεψυγμένη τροφή θα δημιουργηθεί αφρός και πάρα πολλά πιτσιλίσματα.

Συμβουλές

- Η χρήση φυτικού λίπους ή λαδιού που περιέχουν πολυακόρεστα οξέα συνιστάται συχνά από τους υγιεινολόγους. Παρακαλούμε σημειώστε ότι αυτός ο τύπος λίπους ή λαδιού πρέπει να ανανεώνεται πιο

συχνά από άλλους τύπους για να διατηρεί την καλή του ποιότητα.

Επίσης ένα κολλώδες και επίμονο στρώμα λίπους μπορεί να δημιουργηθεί πάνω από την επιφάνεια του λίπους/λαδιού.

Συνιστούμε να καθαρίζετε το εσωτερικό της φριτέζας μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και κατάλληλο απορρυπαντικό (παρακαλούμε βλέπε «Καθαρισμός»).

- Αλλάζετε τακτικά το λάδι ή λίπος. Μη προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι/λίπος στο παλιό.
- Γενικά, το λίπος/λάδι ταγγίζει πιο γρήγορα όταν τηγανίζετε τροφή που περιέχει πολλές πρωτεΐνες (π.χ. κρέας και ψάρι). Όταν το λάδι/λίπος χρησιμοποιείται κυρίως για να τηγανίζετε πατάτες και το φιλτράρετε μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε 10-12 φορές. Όμως δεν πρέπει να το χρησιμοποιείτε περισσότερο από 6 μήνες.
- Το λάδι (αφού κρυώσει πρώτα) μπορείτε να το βάλλετε σε ένα μπουκάλι και να τυλίξετε το λίπος σε ειδικό χαρτί.
- Αλλάζετε πάντοτε το λίπος/λάδι, μόλις

αρχίζει να κοχλάζει όταν το ζεστάνετε, όταν έχει άσχημη οσμή ή γεύση, όταν το χρώμα του έχει γίνει σκούρο και/ή έχει γίνει σαν σιρόπι.

- Βεβαιωθείτε ότι η τροφή που θα τηγανίσετε είναι όσο το δυνατό πιο στεγνή πριν την βάλτε στο ζεστό λίπος/λάδι.
- Καθαρίζετε τη φριτέζα με χαρτί και μη ξεχνάτε να καθαρίσετε το εσωτερικό της. Αν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, είναι καλύτερα να φυλάσσεται το λάδι σε ένα καλά κλειστό μπουκάλι κατά προτίμηση στο ψυγείο. Φυλάσσετε το λίπος σε καλά κλειστό (γυάλινο ή πήλινο δοχείο.) Συνιστούμε να μη φυλάσσετε το λάδι/λίπος μέσα στη φριτέζα.

Αν το λάδι/λίπος έχει άσχημη γεύση...

Μερικά είδη τροφής (κυρίως το ψάρι) μπορεί να χάσουν λίγο από τα υγρά τους κατά το τηγάνισμα με αποτέλεσμα να επηρεάζεται η γεύση άλλου είδους τροφής που θα τηγανίσετε αργότερα στο ίδιο λάδι/λίπος. Για να φύγει (ή μάλλον να μη δημιουργηθεί η άσχημη γεύση) ζεστάνετε το λάδι/λίπος στους 160°C. Μετά τηγανίστε δύο λεπτές φέτες ψωμιού (5-6 χιλ.). Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν όλες οι φυσαλίδες του αέρα και το ψωμί γίνει όλο καφετί. Μετά βγάλτε έξω το ψωμί και πετάξτε το. Τώρα το λάδι/λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Καθαρισμός

- Βγάξτε πάντοτε το φινις της συσκευής από τη πρίζα του τοίχου πριν τον καθαρισμό.
- Για τον τύπο HD 4283: Βγάλτε πρώτα το καπάκι πριν αδειάσετε το λάδι/λίπος.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει καλά η φριτέζα.
- Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί (χρησιμοποιώντας λίγο απορρυπαντικό αν χρειάζεται) και/ή χαρτί. Βγάλτε τα υπολείμματα λίπους/λαδιού από το εσωτερικό με μια σπάτουλα και χαρτί κουζίνας.
- Ρίχτε ζεστό νερό και λίγο υγρό πλύσης μέσα στη φριτέζα προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη στάθμη που έχει το λάδι/λίπος που χρησιμοποιήσατε.
- Αφήστε τη σαπουνάδα να δράσει για 30-45 λεπτά.
- Πλύνετε το εσωτερικό χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι ή ένα ναύλο ή πλαστικό σφουγγαράκι.

- Αδειάστε τη φριτέζα και ξεπλύνετε την με νερό (μην την ξεπλύνετε στο νερό της βρύσης χρησιμοποιείτε π.χ. ένα ποτήρι). Προσέξτε το καλάθι μη μπει νερό μέσα στη συσκευή.
- Πλύνετε το καλάθι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πλύσης και ξεπλύνετε το καλάθι. Μην πλύνετε το καλάθι σε πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώνετε πάντοτε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας μετά τον καθαρισμό.

Φίλτρο από άνθρακα

Η φριτέζα αυτή είναι εφοδιασμένη με φίλτρο δύο στρωμάτων. Το άνω στρώμα περιέχει άνθρακα. Συνιστούμε να αλλάζετε το φίλτρο τακτικά.

Τύπος HD 4283:

- Σηκώστε το καπάκι σε όρθια θέση και βγάλτε το (Εικ. 12).
- Ξεβιδώστε τη θήκη του φίλτρου (Εικ. 13).
- Καθαρίστε το καπάκι και τη θήκη, του φίλτρου με ζεστή σαπουνάδα. Στεγνώστε το καλά.
- Τοποθετήστε το νέο φίλτρο (Εικ. 14):

Τύπος HD 4282:

- Βγάλτε το καπάκι και βάλτε το ανάποδα.
- Ξεβιδώστε την αλουμινένια πλάκα (Εικ. 16).
- Βγάλτε την (Εικ. 17)
- Καθαρίστε το καπάκι και την αλουμινένια πλάκα με ζεστή σαπουνάδα. Στεγνώστε το καλά.
- Τοποθετήστε το νέο φίλτρο. (Εικ. 18).
- Βιδώστε καλά την αλουμινένια πλάκα (Εικ. 19).

