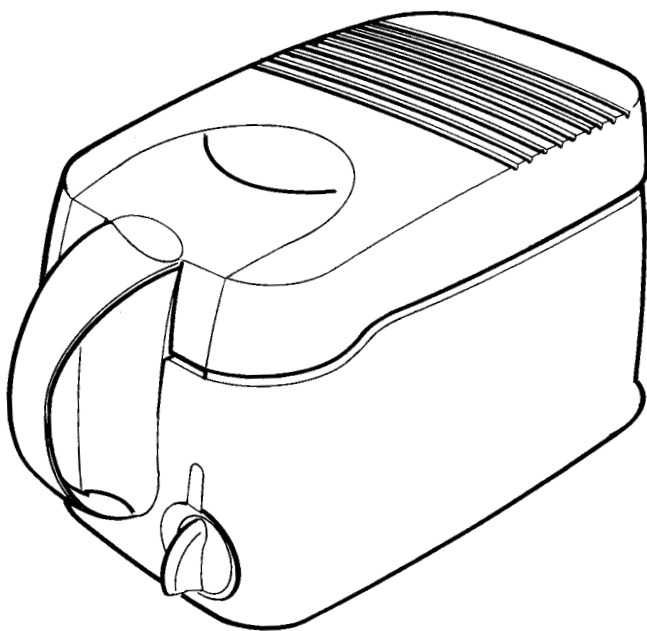


KENWOOD



DF150

Welcome to Kenwood Deep Frying

Your Kenwood Compact Deep Fryer includes many features to enable safe and successful frying. The cool to touch exterior has been designed for additional safety. The variable thermostat allows the temperature control to be adjusted to ensure that food is fried to the exact degree of crispness required. Read these instructions carefully to ensure you obtain good results.

Elektrická fritéza Kenwood

(CZ)

Tato kompaktní elektrická fritéza Kenwood je vybavena celou řadou nových prvků, které zaručují dobré výsledky a bezpečné fritování.

Tepelná izolace - ve formě tzv. "studených vnějších stěn" spotřebiče - zvyšuje bezpečnost provozu. Regulační thermostat umožňuje seřízení teploty na úroveň, která zajišťuje fritování potravin tak, aby dosáhly požadované křehkosti.

K dosažení dobrých výsledků je zapotřebí si pečlivě přečíst tento návod k použití.

Velkommen til friturestegning med Kenwood

(DK)

Den kompakte Kenwood frituregryde har mange finesser, som muliggør sikker og vellykket friturestegning. De udvendige »kolde sider« er blevet designet for ekstra sikkerhed. Med den regulerbare thermostat er det muligt at indstille temperaturen, så maden får den ønskede sprødhed.

For at opnå de bedste resultater bedes De venligst først gennemlæse denne brugsanvisning.

FRITUREN MET KENWOOD

(NL)

Uw Kenwood friteuse is voorzien van een aantal nieuwe kenmerken, die garant staan voor een veilig gebruik en een uitstekend frituurresultaat. Met het oog op extra veiligheid is het apparaat zodanig ontworpen, dat de buitenkant tijdens gebruik niet heet wordt. Dankzij de regelbare thermostaat houdt het vet of de olie de gewenste temperatuur, waardoor de gerechten mooi bruin en krokant worden. Voor een optimaal gebruik van uw Kenwood friteuse is het raadzaam om de volgende instructies aandachtig door te lezen.

Tervetuloa käyttämään Kenwood-rasvakeitintä

(SF)

Tälle Kenwood-rasvakeittimelle ominaista on sen kätevä koko sekä sen käytön turvallisuus ja helppous. Rasvakeittimen ulkopinta ei kuumene käytössä, mikä lisää turvallisuutta. Rasvakeittimessä on lämpötilanvalitsin, jonka avulla voit säätää lämpötilan siten, että keittimessä valmistamasi ruoat kypsyvät aina herkkullisen rapeiksi.

Lue nämä ohjeet tarkasti varmistaaksesi parhaat mahdolliset keittotulokset.

Appréciez à votre tour les friteuses Kenwood

(F)

Votre friteuse compacte Kenwood comporte de nombreux avantages inédits, qui vous permettront de réaliser de merveilleuses fritures, en toute sécurité.

L'habillage de conception spéciale ne chauffe pas. Le thermostat variable vous permet de régler la température pour frire les aliments jusqu'au degré de croquant que vous préférez.

Lisez attentivement ces instructions pour être sûr d'obtenir de bons résultats.

Herzlich Willkommen zum Fritieren mit Kenwood

(D)

Ihre Kenwood Kompaktfriteuse ist mit vielen neuen Merkmalen ausgestattet, damit Ihnen das Fritieren sicher gelingt.

Die wärmeisolierte und dadurch höchstens handwarme Außenseite des Geräts wurden für zusätzliche Sicherheit konstruiert. Der stufenlos einstellbare Thermostat gewährleistet eine genaue Temperatureinstellung, damit das Fritiergut den richtigen Grad an Knusprigkeit erhält.

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, damit Sie stets gute Ergebnisse erzielen.

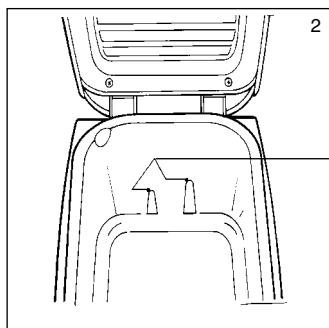
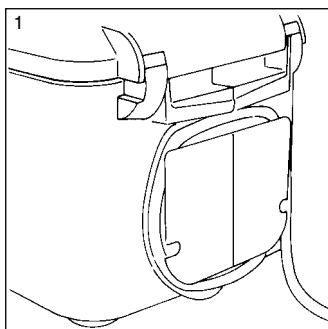
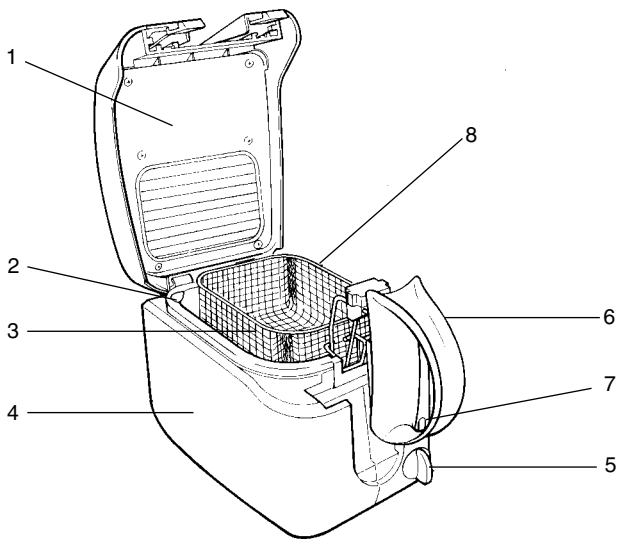
Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében!

(H)

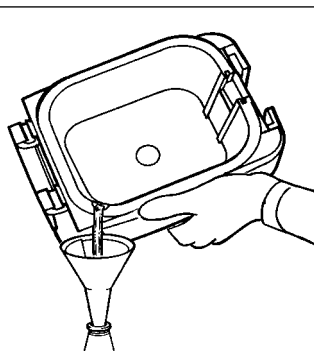
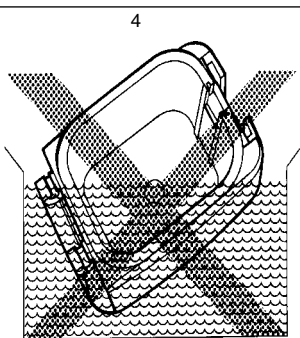
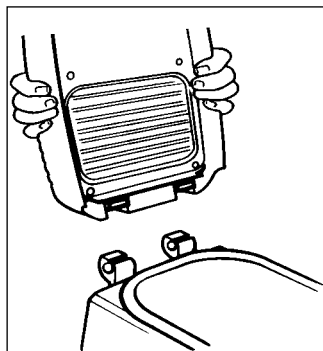
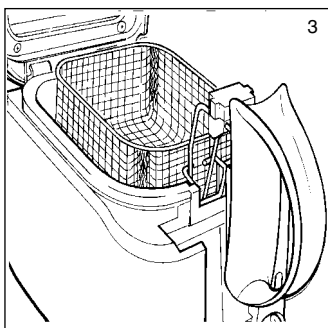
A Kenwood kompakt méretű olajsütője számos olyan új tulajdonsággal rendelkezik, amely hatékony és biztonságos sütést tesz lehetővé.

A biztonságot szolgálja például a készülék különleges oldalfala, amely sütés közben sem melegszik át. Az állítható termosztát segítségével mindig kiválasztható az izlésének legmegfelelőbb sütési hőmérséklet.

A készülék biztonságos használata érdekében kérjük, a használati utasítást gondosan tanulmányozza át, és kövesse a benne foglalt tanácsokat.



OIL LEVELS
 HLADINY OLEJE
 OLIE NIVEAUER
 NIVEAUX D'HUILE
 ÖLJYTASOMERKIT
 NIVEAUX D'HUILE
 ÖLFÜLLSTAND
 OLÁJSZINT JELZÉS
 LIVELLI OLIO
 OLJENIVÅ
 POZIOMY OLEJU
 NIVEIS DO ÓLEO
 NIVELES DE ACEITE
 ÖLJENIVÅ
 YAĞ SEVİYELERİ



Felicitazioni per l'acquisto della Friggitrice Kenwood Compact

(I)

La vostra Friggitrice Kenwood Compact presenta caratteristiche che permettono di friggere con sicurezza e con ottimi risultati. La parte esterna del corpo isolata termicamente è stata progettata per fornire maggiore sicurezza. Il termostato variabile permette una regolazione della temperatura che assicura che il cibo venga fritto all'esatto grado di croccantezza voluto. Leggete queste istruzioni attentamente per essere certi di ottenere i migliori risultati.

Kenwood fritrygryste

(N)

Kenwood fritrygryste har mange funksjoner som gjør frityrsteking sikker og gir vellykket resultat. "Cool wall"- (kaldfront) vil si at beholderen er utformet med kalde yttersider for ekstra sikkerhet. Ved hjelp av den justerbare termostaten kan temperaturen justeres slik at maten blir akkurat passe sprøstekt. Les nøye gjennom disse instruksjonene, slik at du kan være sikker på å få et bra resultat.

Gratulujemy posiadania frytkownicy Kenwooda

(PL)

Twoja frytkownica Kenwooda posiada wiele zalet, aby smażenie było bezpieczne i zostało uwieńczone sukcesem.

Chłodna w dotyku zewnętrzna powierzchnia garnka ma na celu zapewnić bezpieczniejsze smażenie. Nastawny termostat umożliwia regulację temperatury, tak aby smażone danie miało akurat żądany stopień chrupkości.

Prosimy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje, aby zapewnić sobie udane smażenie.

Benvindos ao estilo Kenwood de fritar

(P)

A sua fritadeira Kenwood tem muitas funções que lhe tornam possível fritar com segurança e sucesso.

O exterior fresco foi concebido para proporcionar maior segurança. O termostato variável permite regular a temperatura de modo que os alimentos fiquem tão torrados quanto se pretenda.

Leia e siga cuidadosamente estas instruções para assegurar bons resultados.

Bienvenido al Freído Profundo Kenwood

(E)

Su Freidora Profunda Compacta Kenwood incluye muchas prestaciones para permitir freír con seguridad y éxito.

El exterior frío al tacto se ha diseñado para mayor seguridad. El termostato variable permite ajustar el control de temperatura para asegurar que el alimento se fría quedando con el carácter crujiente requerido.

Lea estas instrucciones cuidadosamente para asegurarse de obtener buenos resultados.

Välkommen till frityrstekning med Kenwood

(S)

Din frityrpanna från Kenwood har många nya funktioner som gör att du kan frityrsteka enkelt och säkert.

Det låsbara locket och det värmeisolerade höljet gör pannan extra säker. Den inställbara termostaten gör att temperaturen kan anpassas så du alltid får önskad knaprighet.

Läs anvisningarna noga så att du får bästa resultat.

Kenwood Fritözüne Hoş Geldiniz

(TR)

Kenwood Fritözünüzde güvenli ve başarılı bir kızartma yapabilmeniz için, birçok yeni özellikler bulunmaktadır. Kilitlenebilen kapağı ve dokunduğunuzda elinizi yakmayan dış kısmı, güvenliği arttıracak biçimde tasarlanmıştır. Değişken ısı ayarlayıcı, ısının ayarlanmasına ve dolayısıyla kızarttığınız yiyeceklerin istediğiniz gevreklikte olmasına olanak verir. Fritözden en iyi sonucu almak için, kullanma talimatlarını iyice okuyunuz.

(GR)

Welcome to Kenwood Deep Frying

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Removable Lid with Permanent Filter | 5 Variable Thermostat Control 0 - 190°C |
| 2 Pouring Lip | 6 Basket Handle |
| 3 Frying Basket | 7 Temperature Indicator Light |
| 4 Cool to Touch Exterior | 8 Cord Wrap |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:-

1. Read all instructions.
2. Because of high temperatures involved in frying, some surfaces will get hot, do not touch these hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Appliance should not be used if the supply cord is damaged or dropped causing visible damage.
7. Do not let the cord hang over edge of worktop or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Hints for Using your Kenwood Fryer

- 1 Use good quality solid fat or frying oil for deep frying i.e. corn or groundnut oil, avoid using margarine, olive oil or butter. These are not recommended as they have a lower smoking temperature.
2. Select the temperature for frying taking into account the food to be cooked. As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way need a higher temperature than those foods which are completely raw, i.e. potato croquettes made from pre-cooked potato need a high temperature than doughnuts which are a raw bread dough.
3. Use only metal utensils with insulated handles in hot oil.
4. As is usual practice care should be exercised when frying especially when children are about.
5. Care should be taken to cook foods through thoroughly as the exterior may show signs of turning golden brown before the interior is cooked.
6. Oil or fat retains its temperature for a long while after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
7. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One way of doing this is to keep the cooled and strained oil inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
Note: If you do wish to remove oil from the bowl it is recommended that the pouring lip be used to reduce spillage.
8. When frying battered food, drain off excess batter, carefully add to the oil with the basket already lowered in oil. Close lid and fry for the required time.
9. All foodstuffs, particularly potatoes and frozen food, have a moisture content. When lowered into hot fat or oil this turns in to steam and escapes through the filter lid.
10. Always use old potatoes for making chips. Cut the potatoes into even sized chips to ensure that they are evenly cooked. Rinse the potato chips and dry thoroughly before frying.
11. When cooking is complete lift the basket from the oil and shake the basket over the oil if necessary. Remove the basket and turn the contents onto absorbent paper before serving to absorb excess grease and retain crispness.

CAUTION

LIKE ALL FRYING WHERE THE FOOD HAS A HIGH WATER CONTENT YOUR KENWOOD FRYER CAN EMIT STEAM WHEN THE LID IS OPENED. OPENING THE LID FULLY IN ONE SWIFT MOVEMENT WILL ENCOURAGE THE STEAM TO BE DISPERSED AND PREVENT BURNING.

Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

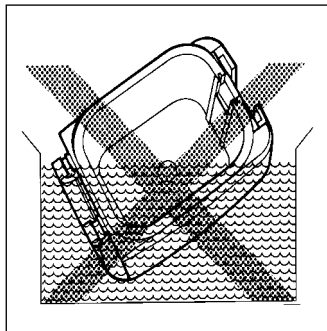
This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 82/499/EEC.

Preparing your Kenwood Fryer for Use

Check that your Fryer is disconnected from the electricity supply. Wash the basket in hot sudsy water and wipe dry thoroughly. Wipe the interior, exterior surfaces and lid with a damp cloth plug a little washing up liquid. Dry thoroughly. Your Kenwood Fryer is now ready for use.

Note

Your fryer has a cord storage wrap on the rear. To prevent unwanted cord trailing across the worktop, unwrap cord to connect to the nearest power point, and for safety, anchor the cord in the special cleat. When not in use all the cable can be easily wrapped around storage cleat (1).

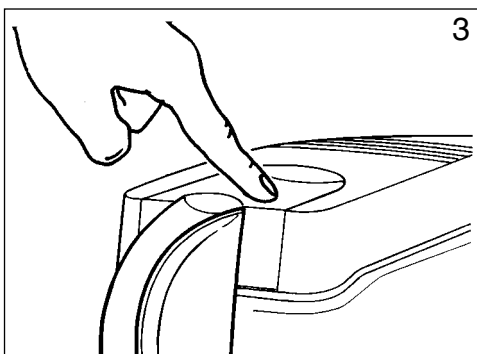
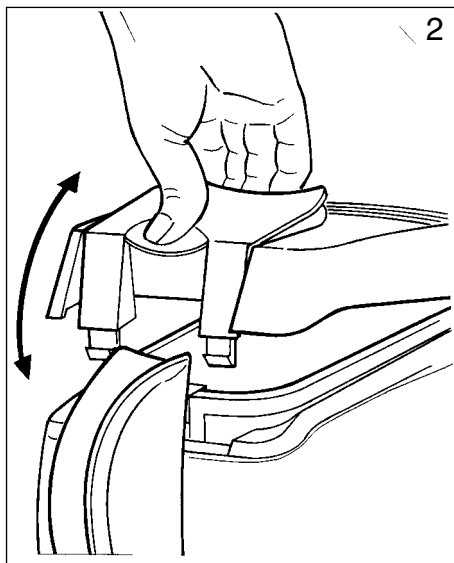
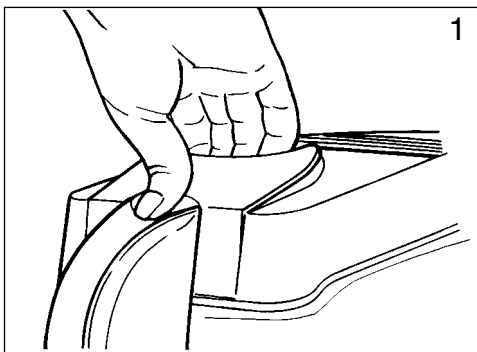


**THE FRYER MUST NOT BE
IMMERSED IN WATER**

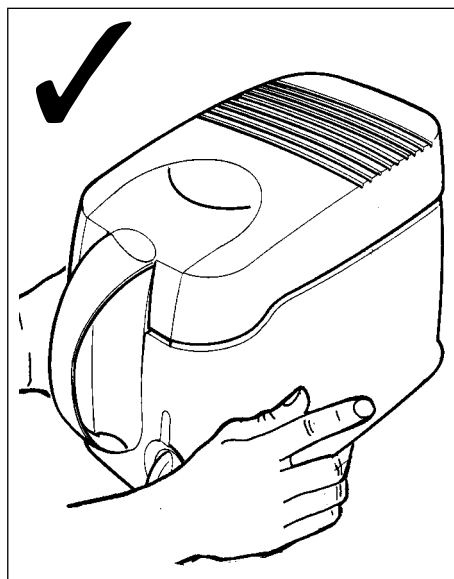
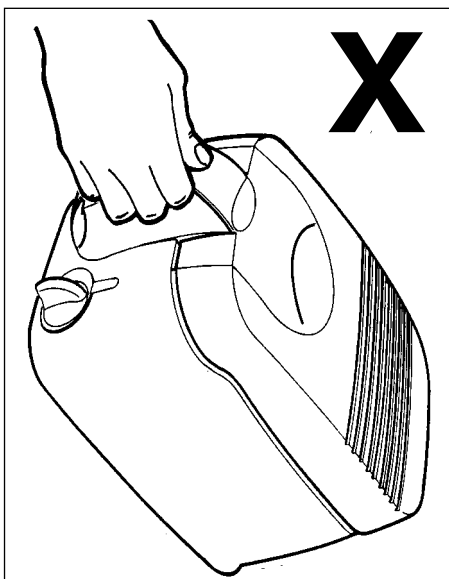
Using your Kenwood Fryer

1. Open the lid - see diagrams.
2. Remove the basket and pour in about 1 litre of oil into the bowl. The level must be between the max and min marks (Fig. 2). If a solid fat is to be used, place 1kg into the bowl and allow to melt on the lowest setting.
3. Put the basket back into the fryer and lower into the oil. Close lid.
4. Plug in at the mains and set thermostat to required temperature (see cooking guide). The indicator light will go out when the set temperature is reached.
5. Open the lid - see diagrams. Lift the basket out of the oil and locate in the draining slot at the front of the bowl (Fig. 3).
6. Place the food to be fried (which should be as dry as possible) in the basket. Slowly immerse the basket in the oil and close the lid (see diagrams).
7. After the expected cooking time, open lid and lift the basket out of the oil. Shake the basket over the oil if necessary.
8. Turn out the contents of the basket onto absorbent paper before serving to absorb excess grease and retain crispness.
9. At end of cooking session, turn the thermostat off, unplug from mains and allow to cool.

Opening and Closing



Carrying



Cleaning

Filter Lid

Your Kenwood fryer is fitted with a permanent filter system comprising of deflectors which collect drops of oil from the steam as it passes through. After several cooking sessions the filter lid should be removed from the fryer (refer to paragraph below), plunged into hot sudsy water and left to soak for 5-10 minutes. It should then be rinsed thoroughly and dried.

To Remove the Lid

To remove lid, lift to a vertical position and remove with a straight pull upwards. Reverse the above sequence to replace (4).

Cleaning Fryer

As with any cooking vessel your fryer should be cleaned after every use.

After the oil has cooled remove the lid and pour out the oil. The fryer is equipped with a safety pouring lip which should be used when emptying the oil. The oil should be filtered through fine muslin or

absorbent paper placed in a suitable funnel. Excessively discoloured oil should be discarded. After draining the oil, the bowl should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid, and finally with a dry cloth (4).

The strained oil may be stored either in the fryer or in an airtight container in a dark cupboard. We recommend that you discard the oil after above 10 uses.

The outside and lid should be wiped with a damp cloth and dried thoroughly. In order to keep your frying basket in good working order, we recommend that it is thoroughly cleaned in hot sudsy water after every use.

CAUTION

The interior of the fryer bowl is coated with a non stick coating. To avoid damage no abrasives or sharp instruments should be used.

Frying Time and Temperature Chart

The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the different quantities of thickness of food and to suit your own taste.

Fresh Chips - maximum basket capacity 400g	180°C	9-11 minutes
then	190°C	1-2 minutes until golden brown
Frozen Chips		See manufacturers recommendations
FISH		
Scampi - frozen in crumbs (just enough to loosely cover the base of basket)	170°	3-5 minutes
Fresh Whitebait - (just enough to cover base of basket)	190°	1-2 minutes
Fresh Cod or Haddock or batter	160°C	5-10 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Cod or Haddock portions in crumbs or batter	190°C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Plaice	190°C	5-6 minutes
MEAT		
Frozen Hamburgers (2oz/50g)	150°C	3-5 minutes
Chicken portions in crumbs	160°C	10-20 minutes small/medium size
Chicken portions in crumbs	160°C	15-30 minutes large size
Frozen Veal Escalopes	170°C	3-8 minutes (depending on thickness)
Fresh Chicken Drum Sticks in crumbs	170°C	15 minutes

Service UK Only

For any repairs in or out of guarantee, servicing or selected spare parts, please contact your Kenwood Authorised Repairer in **Yellow Pages** under the heading of **ELECTRICAL APPLIANCE REPAIRERS** or telephone (01705) 476000 extension 2800 Service Department.

Conversion Table

The temperature control of your Kenwood Fryer is calibrated in degrees C. However, to enable you to cook recipes marked in degrees F, the following approximate table is provided.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Popis elektrické fritézy

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Odnímatelné víko s trvalým filtrem | 5. Regulační kruhový termostat 0 - 190°C |
| 2. Vylévací hubička | 6. Držadlo koše |
| 3. Koš | 7. Signální světlo teploty oleje |
| 4. Vnější izolované "studené stěny" | 8. Uložný prostor přírodní šňůry |

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při práci s elektrickými spotřebiči je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
2. Vzhledem k vysokým teplotám potřebným ke fritování jsou některé části fritézy horké. Pozor - nedotýkejte se těchto horkých povrchů.
3. Neponořujte vidlici ani přírodní šňůru do vody či jiné tekutiny - zabráníte tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
4. V případě, že je spotřebič užíván dětmi nebo v jejich blízkosti, je zapotřebí zvýšené opatrnosti a dohledu.
5. Po použití a před čištěním vždy vytáhněte vidlici přípojné šňůry ze zásuvky.
6. Fritézu neužívejte, je-li její přírodní šňůra poškozena anebo je-li spotřebič sám viditelně poškozen.
7. Přípojnou šňůru nenechávejte viset přes okraj pracovní desky a dávejte pozor, aby se nedotýkala horkých povrchů.

NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Dobré rady při používání fritézy Kenwood

1. K fritování vždy používejte jen kvalitní sádlo nebo oleje, jako např. kukuřičný nebo podzemnicový olej. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Jejich použití se nedoporučuje, protože se přepalují při nižších teplotách.
2. Při nastavování teploty oleje je zapotřebí vzít v úvahu i to, jakou potravinu hodláte fritovat. Obecně se dá říci, že potraviny, které byly nějakým způsobem předvařeny, vyžadují nižší teplotu než potraviny, které jsou zcela syrové; tak např. bramborové krokety z vařených brambor vyžadují nižší teplotu než koblihy ze syrového těsta.
3. Do horkého oleje ponořujte jen kovové kuchyňské nářadí s tepelně izolovanými držadly.
4. Při fritování je zapotřebí dbát zvýšené pozornosti a opatrnosti, zejména v případě jsou-li v blízkosti spotřebiče děti.
5. Dávejte pozor na to, abyste jídlo řádně uvnitř propekli - potraviny, které začínají být zvenčí zlatohnědé mohou být uvnitř ještě nedovařené.
6. Olej nebo tuk ve fritéze zůstává ještě dlouho po skončení fritování horký. Fritézu nepřenášejte, dokud je olej v ní stále horký.
7. Fritézu nejvíce využijete, když ji budete mít po ruce. Jedna možnost je nechávat v ní studený a přefiltrovaný olej připravený k dalšímu fritování, přičemž víko olej chrání před prachem a nečistotami. Upozornění: Pokud chcete olej z fritézy přece jen vylít, doporučujeme, abyste přitom využili vylévací hubičky - snížíte pravděpodobnost jeho rozliti.
8. Při fritování potravin obalených v těstíčku nechte těstíčko okapat a obalené kousky vkládejte opatrně přímo do oleje, tedy s košem ve spodní poloze. Zavřete víko a fritujte po požadované době.
9. Všechny potraviny, a zejména brambory a zmrazená jídla, obsahují vodu. Při ponoření do horkého tuku či oleje se tato voda mění v páru, která uniká filtrem ve víku fritézy.
10. K výrobě smažených hranolků nikdy nepoužívejte nové brambory. Brambory rozkrájejte na stejně velké hranolky, aby se rovnoměrně usmažily. Před fritováním hranolky propláchněte vodou a důkladně vysušte.
11. Jakmile je porce usmažená, zvedněte koš do horní polohy a v případě potřeby ho nad olejem oklepejte. Koš vyndejte a jídlo z něj před podáváním nejprve vyklopte na savý papír, aby se zbavilo přebytečného tuku a zůstalo křehké.

POZOR

PŘI PŘÍPADĚ, E FRITEJETE POTRAVINY S VYSOKÝM OBSAHEM VODY, JE BĚŽNÉ, E Z ELEKTRICKÉ FRITEZY KENWOOD VYLETÍ PŘI OTEVŘENÍ VÍKA PÁRA. DOPORUČUJEME VÍKO OTEVŘÍT JEDNÍM RYCHLÝM POHYBEM DOKOŘÁN: UMO NÍTE TAK, ABY SE PÁRA RYCHLE ROZPLYNULA, A ZABRÁNÍTE MO NĚMU OPAŘENÍ.

Zapojení do proudu

Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v zásuvce.

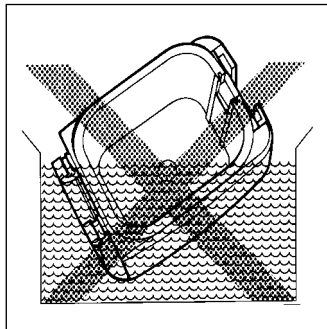
Spotřebič splňuje normu danou Direktivou Evropského společenství 82/499/ECC o rádiovém rušení.

Příprava fritézy Kenwood k prvnímu použití

Zkontrolujte, zda je vidlice přípojné šňůry odpojena ze zásuvky. Koš umyjte v horké vodě se saponátem a důkladně vysušte. Vnitřní a vnější stěny fritézy spolu s víkem otřete navlhčeným hadříkem s kapkou přípravku na mytí nádobí. Důkladně vysušte. Fritéza Kenwood je nyní připravena k použití.

Upozornění:

Na zadní stěně fritézy se nachází úložný prostor k namotání přípojné šňůry. Nenechávejte přebytečnou délku šňůry ležet na pracovní ploše - odмотejte jen tolik šňůry, kolik potřebujete k zastrčení vidlice do nejbližší zásuvky. Ke zvýšení bezpečnosti zajistěte šňůru speciálním kolíčkem. Po použití se dá celá přípojná šňůra snadno namotat do úložného prostoru (1).

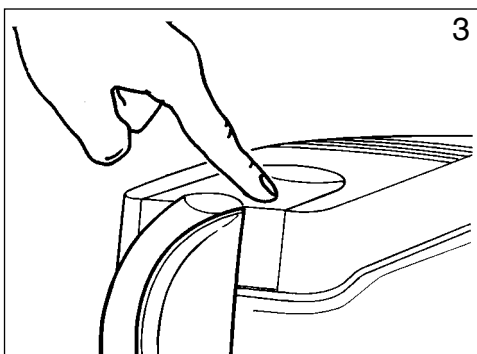
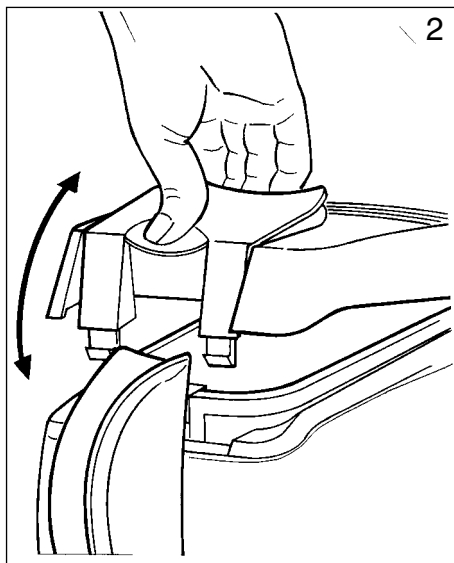
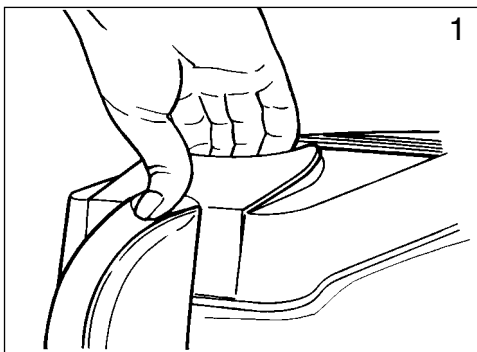


**FRITÉZA SE NESMÍ PONOŘIT
DO VODY**

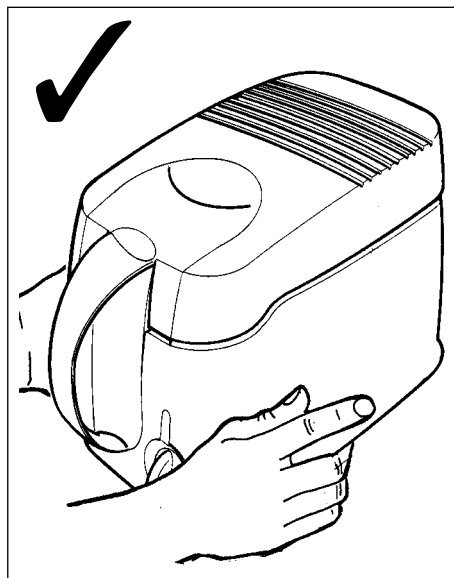
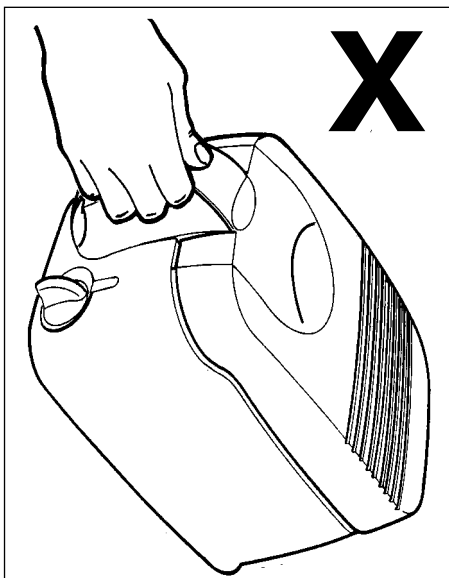
Postup použití fritézy Kenwood

1. Otevřte víko - viz obrázky.
2. Vyjměte koš a do fritézy nalejte 1 litr oleje. Hladina oleje musí být mezi značkami max a min (Obr.2). Pokud užíváte ztužený tuk, vložte 1kg tuku do fritézy, termostat nastavte na nejnižší teplotu a tuk nechte rozpustit
3. Koš umístěte zpět do fritézy a ponořte ho do oleje. Zavřete víko.
4. Vidlici zastrčte do zásuvky a regulační termostat nastavte na požadovanou teplotu (viz. Tabulka fritovacích časů a teplot). Signálka teploty oleje zhasne, jakmile olej dosáhne nastavené teploty.
5. Otevřte víko - viz obrázky. Zvedněte koš z oleje a umístěte ho do odkapávacích drážek v přední části vnitřní nádoby fritézy (Obr.3). 6. Potraviny určené k fritování (měly by být co nejsušší) vložte do koše. Koš pomalu spusťte do oleje a víko zavřete (viz obrázky).
6. Po uběhnutí doby nutné k fritování otevřte víko a koš zvedněte z oleje. V případě potřeby koš nad olejem oklepejte.
7. Jídlo z koše před podáváním nejprve vyklopte na savý papír, aby se zbavilo přebytečného tuku a zůstalo křehké.
8. Po skončení fritování vypněte termostat, vytáhněte vidlici ze zásuvky a fritézu nechte vychladnout.

Otevírání a zavírání víka



Přenášení fritézy



Čištění

Víko s filtrem

Tato elektrická fritéza Kenwood je vybavena trvalým filtračním systémem, jehož součástí jsou deflektory, které zachytávají kapky oleje obsažené v procházející páře. Po několika fritováních je víko s filtrem zapotřebí z fritézy sundat (viz odstavec níže), ponořit ho do horké vody se saponátem a nechat ho 5-10 minut odmočit. Víko se pak musí důkladně opláchnout a vysušit.

Sundávání víka

Víko sundáte tak, že ho zvednete kolmo vzhůru a zatažením ho uvolníte z fritézy. Při nasazování víka zpět postupujte v opačném sledu (4).

Čištění fritézy

Fritéza se podobně jako každá jiná nádoba na vaření musí po každém použití umýt.

Počkejte až olej vychladne, sundejte víko a olej vylejte. Fritéza má v levém zadním rohu vylévací hubičku, kterou doporučujeme používat k bezpečnému vylévání oleje. Olej se musí

přefiltrovat přes jemný mušelin nebo savý papír vložený do vhodné nálevky. Nadměrně zabarvený olej vylejte a dále nepoužívejte. Prázdná vnitřní nádoba fritézy se vytře nejprve savým papírem a pak navlhčeným hadříkem s kapkou přípravku na mytí nádobí. Nakonec se vysuší suchým hadříkem (4).

Přefiltrovaný olej může skladovat buď ve fritéze, nebo ve vzduchotěsné nádobě uložené ve tmě. Olej doporučujeme vyměnit asi po deseti fritováních.

Vnější stěny fritézy a víko se čistí navlhčeným hadříkem a důkladně se pak vysuší. Koš udržíte v dobře fungujícím stavu tak, že ho po každém použití důkladně umyjete v horké vodě se saponátem.

POZOR!

Stěny vnitřní nádoby fritézy jsou potaženy vrstvou teflonu. Nepoužívejte drsných čistících prostředků ani ostrých předmětů - zabráníte tak poškození teflonu.

Tabulka fritovacích časů a teplot

Fritovací časy uvedené v následující tabulce slouží pouze jako vodítko a musíte je přizpůsobit jak různému množství a tloušťce fritovaných potravin, tak individuální chuti.

syrové hranolky - max kapacita koše 400g	180°C	9-11 min
pak	190°C	1-2 min do zlatohněda
zmrazené hranolky		podle doporučení výrobce
RYBY		
krevety - zmrazené ve strouhance (jen tolik, aby volně zakryly dno koše)	170°C	3-5 min
syrové šproty - (jen tolik, aby zakryly dno koše)	190°C	1-2 min
syrová treska v těstíčku	160°C	5-10 min (podle tloušťky)
porce zmrazené tresky v těstíčku nebo ve strouhance	190°C	10-15 min (podle tloušťky)
zmrazený platýz	190°C	5-6 min
MASO		
zmrazené burgery (50g)	150°C	3-5 min
porce kuřete ve strouhance	160°C	15-20 min malé/střední porce
porce kuřete ve strouhance	160°C	15-30 min velké porce
zmrazené telecí řízky	170°C	3-8 min podle tloušťky
syrová kuřecí stehna obalená ve strouhance	170°C	15 min

Servis

Volejte firmu, u níž jste spotřebič koupili.

Převodní tabulka

Termostat této fritézy Kenwood je ve stupních Celsia. Následující převodní tabulka Vám umožňuje používat recepty, v nichž jsou teploty uvedené ve stupních Fahrenheita.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Lær frituregryden at kende

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Aftageligt låg med permanent filter | 5. Regulerbar termostat 0-190°C |
| 2. Hældetud | 6. Håndtag til friturekurv |
| 3. Friturekurv | 7. Temperaturindikatorlampe |
| 4. Udvendige »kolde sider« | 8. Ledningsholder |

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, skal følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:

1. Gennemlæs hele brugsanvisningen.
2. På grund af de høje temperaturer, der opstår ved friturestegning, vil nogle overflade blive meget varme, så rør ikke ved disse varme overflader.
3. For at beskytte mod elektriske stød må ledning eller stik ikke komme i vand eller andre væsker.
4. Når et apparat anvendes af eller i nærheden af børn, skal der altid føres nøje opsyn med det.
5. Når apparatet ikke er i brug og inden det rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
6. Apparatet må ikke anvendes, hvis den elektriske ledning er beskadiget eller er blevet tabt, og der er synlig beskadigelse.
7. Lad ikke ledningen hænge ned over køkkenbordets kant eller komme i berøring med varme overflader.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

Tips vedr. brug af Kenwood frituregryden

1. Til friturestegning skal der anvendes svinefedt eller stegeolie af god kvalitet, d.v.s. majs- eller jordnøddesolie. Undgå margarine, olivenolie eller smør. Disse anbefales ikke, da de ryger ved en lavere temperatur.
2. Vælg den stegetemperatur, der er bedst til den mad, som skal steges. Som regel skal madvarer, som er blevet kogt eller stegt på forhånd, steges ved en højere temperatur end helt rå madvarer, f.eks. skal kroketter, der tilberedes af kartoffelmos e.lign., steges ved en højere temperatur end doughnuts, som består af rå dej.
3. Brug kun metalredskaber med isolerede håndtag i varm olie.
4. Der skal altid udvises den største forsigtighed under friturestegning, især når der er børn i nærheden.
5. Pas på at stege madvarer helt igennem, da de kan nemlig se gyldenbrune ud udenpå, før de er stegt indvendigt.
6. Olie eller fedtstof beholder sin temperatur i lang tid efter opvarmning. Forsøg ikke at flytte eller bære frituregryden, mens den stadig er varm.
7. Udnyt frituregryden mest muligt ved at have den stående fremme, så den er altid er klar til brug. En måde at gøre dette på er at lade den afkølede og filtrerede olie blive i gryden, så den er parat til næste friturestegning. Låget vil så virke som støvdæksel.
Bemærk: Hvis De ønsker at fjerne olien fra skålen, så anbefales det, at hældetuden bruges for at undgå spild.
8. Når madvarer i beignetdej steges, skal den overskydende dej have lov til at dryppe af, inden madvarerne forsigtigt kommes i olien. Kurven skal allerede være nede i olien. Luk låget og steg i den ønskede tid.
9. Alle madvarer, især kartofler og dybfrosne madvarer, indeholder vand. Når de sænkes ned i varmt fedtstof eller olie, omdannes vandet til damp, som så slipper ud gennem filterlåget.
10. Brug altid gamle kartofler til pommes frites. Skær kartoflerne ud i lige store stykker for at sikre, at de steges jævnt. Skyl først kartoffelstykkerne i vand, og tør dem grundigt i et viskestykke e.lign., inden de steges.
11. Når stegningen er overstået, skal kurven løftes helt op af olien og rystes over olien, hvis det er nødvendigt. Tag kurven op, og kom de friturestegte kartoffelstykker på fedtsugende papir, inden de serveres, så det overskydende fedtstof opsuges, og de bliver sprøde.

ADVARSEL

LIGESOM VED AL STEGNING AF MADVARER MED HØJT VANDINDHOLD KAN KENWOOD FRITUREGRYDEN AFGIVE DAMP, NÅR LÅGET ÅBNES. HVIS LÅGET ÅBNES HELT MED ÉN HURTIG BEVÆGELSE, VIL DAMPEN KUNNE SLIPPE UD, OG DE UNGÅR AT BRÆNDE DEM.

El-tilslutning

Sørg for, at den på mærkepladen afmærkede spænding er den samme som Deres el-forsynings.

Dette produkt opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 82/499/EØF.

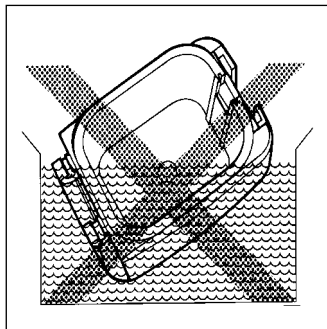
Sådan forberedes Kenwood frituregryden til brug

Kontroller, at strømmen til frituregryden er afbrudt. Vask kurven i varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt. Tør de indvendige og udvendige overflader samt låget af med en fugtig klud med en lille smule opvaskemiddel. Sørg for, at gryden er helt tør bagefter.

Kenwood frituregryden er nu klar til brug.

Bemærk

Bagpå frituregryden findes der en holder til ledningen. For at forhindre at ledningen ligger hen over køkkenbordet, hvilket kan være farligt, skal der kun vikles nok ledning af til at nå nærmeste stikkontakt. Af hensyn til sikkerheden skal ledningen sættes fast i den specielle holder. Når gryden ikke er i brug, kan hele ledningen nemt rulles op på holderen (1).

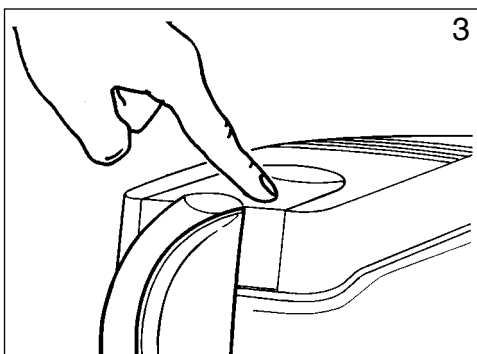
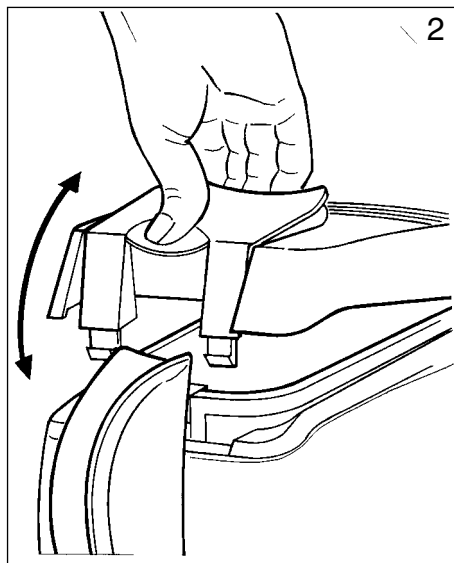
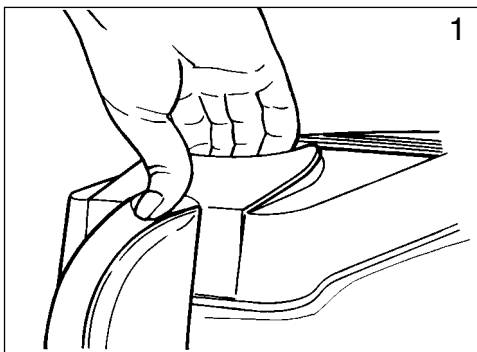


**FRITUREGRYDEN MÅ IKKE
KOMMES I VAND**

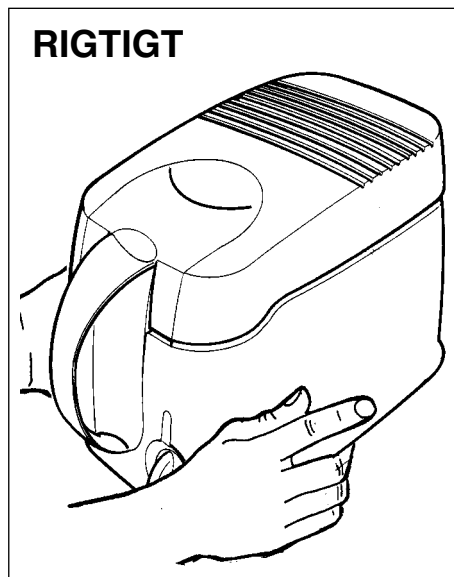
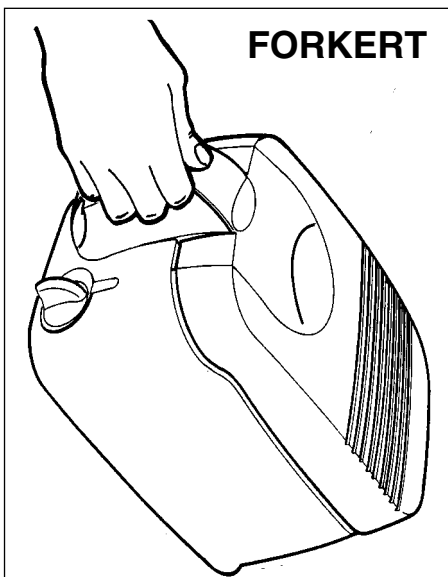
Sådan bruges Kenwood frituregryden

1. Luk låget op - se diagrammerne.
2. Fjern kurven og hæld ca. 1 liter olie i skålen. Oliens niveau skal være mellem max. og min. mærkerne (Fig. 2). Hvis der skal bruges svinefedt, skal der kommes 1 kg i skålen, hvorefter det smeltes på laveste indstilling.
3. Kom kurven ned i gryden igen, og sænk den ned i olien. Luk låget.
4. Sæt stikket ind i stikkontakten, og indstil termostaten på den ønskede temperatur (se stegetider og -temperaturer). Indikatorlampen går ud, når den indstillede temperatur er nået.
5. Luk låget op - se diagrammerne. Løft kurven op af olien og anbring den i afdrypningsrillen foran på skålen (Fig. 3)
6. Kom så de madvarer, som skal steges (de skal være så tørre som muligt) i kurven. Kom langsomt kurven ned i olien og luk låget (se diagrammerne).
7. Efter den forventede stegetid lukkes låget op og kurven løftes op af olien. Ryst kurven over olien, hvis det er nødvendigt.
8. Læg kurvens indhold på fedtsugende papir, for at det overflødige fedt kan dryppe af inden serveringen, så maden bliver ved med at være sprød.
9. Når maden er færdig, afbryd termostaten, tag stikket ud af stikkontakten og lad gryden afkøle.

SÅDAN ÅBNES OG LUKKES GRYDEN



SÅDAN BÆRES GRYDEN



Rengøring

Filterlåg

Kenwood frituregryden er udstyret med et permanent filtersystem, der består af deflektorer, som opsamlar oliedråber fra dampen, når den passerer gennem filteret. Når frituregryden har været brugt nogle gange, skal filterlåget fjernes fra frituregryden (se nedenstående afsnit), lægges i varmt sæbevand og ligges i blød i 5-10 minutter. Derefter skal det skylles grundigt og tørres.

Fjernelse af låget

Låget fjernes ved at låse det op, løfte det til en lodret stilling og så tage det af ved at trække det lige opad. Det sættes på igen ved følge samme fremgangsmåde, men i omvendt rækkefølge (4).

Rengøring af frituregryden

Som det gælder enhver gryde, skal frituregryden rengøres hver gang den har været i brug.

Når olien er afkølet, fjernes låget og olien hældes ud.

Frituregryden er udstyret med en sikkerhedshældetud, som skal anvendes, når gryden tømmes for olien. Olien skal filtreres

gennem et stykke fint bomuldsstof eller køkkenrullepapir, som anbringes i en tragt af passende størrelse. Hvis olien er meget misfarvet, skal den kasseres. Efter at have tømt gryden for olie skal skålen tørres af med fedtsugende papir og derefter med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Til sidst skal den tørres med en tør klud (4).

Den filtrerede olie kan opbevares i frituregryden eller i en lufttæt beholder i et mørkt skab. Vi anbefaler, at olien kasseres, når den har været anvendt ca. 10 gange.

Det udvendige af gryden og låget skal tørres af med en fugtig klud og tørres grundigt. For at holde friturekurven i god stand anbefaler vi, at den rengøres grundigt i varmt sæbevand, hver gang olien skiftes i frituregryden.

ADVARSEL

Indvendigt er frituregrydens skål belagt med en »slip-let« belægning. For at undgå beskadigelse af denne belægning må der ikke anvendes skuremidler eller skarpe redskaber.

Stegetider og -temperaturer

De i dette skema anførte stegetider er kun vejledende og bør justeres, så de passer til forskellige mængder og tykkelser af madvarer, og så de passer til Deres smag.

Friske pommefrites - maksimal kapacitet i kurv 400g	180°C	9-11 minutter
så	190°C	1-2 minutter, indtil de er gyldenbrune
Dybfrosne pommefrites		Se fabrikantens anbefalinger
FISK		
Scampi - dybfrosne, panerede (lige nok til at dække kurvens bund løst)	170°C	3-5 minutter
Friske småsild - (lige nok til at dække kurvens bund)	190°C	1-2 minutter
Frisk torsk eller kuller i beignetdej	160°C	5-10 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Dybfrosne torsk eller kuller - stykker, panerede eller i beignetdej	190°C	10-15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Dybfrosne rødspætte	190°C	5-6 minutter
KØD		
Dybfrosne hamburgere (50 g)	150°C	3-5 minutter
Panerede kyllingestykker	160°C	10-20 minutter små/mellemstore
Panerede kyllingestykker	160°C	15-30 store
Dybfrosne kalveschnitzler	170°C	3-8 minutter (afhængig af kødets tykkelse)

Service

Kontakt den forhandler, hvor De købte frituregryden.

ONDERDELEN VAN UW FRITEUSE

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Afneembaar deksel met permanent filter | 5. Regelbare thermostaat (0 – 190°C) |
| 2. Schenkuitje | 6. Handgreep |
| 3. Frituurmand | 7. Indikatielampje temperatuur |
| 4. Buitenkant die koud blijft | 8. Snoeropberg ruimte |

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Zoals bij andere elektrische apparaten moet u ook bij het gebruik van deze friteuse een aantal veiligheidsvoorschriften in acht nemen:

1. Lees alle instructies goed door.
2. Bij frituren zullen bepaalde onderdelen van het apparaat heet worden vanwege de hoge temperatuur van de olie of het vet. Raak deze hete oppervlakken dus niet aan.
3. Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.
4. Ga nooit bij de friteuse weg, indien het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Haal vóór het reinigen, of wanneer het apparaat niet (meer) wordt gebruikt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
6. Gebruik de friteuse nooit, wanneer het snoer of het apparaat zelf zichtbaar beschadigd is.
7. Laat het snoer nooit over de rand van het aanrecht of werkblad hangen en voorkom dat het in aanraking komt met hete oppervlakken.

BEWAAR DEZE INSTRUKTIES OP EEN GOEDE PLAATS

TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN UW KENWOOD FRITEUSE

1. Gebruik altijd olie of vet van goede kwaliteit (zoals bijvoorbeeld maïskiemolie of zonnebloemolie) en geen margarine, olijfolie of boter. Laatstgenoemde producten kunt u beter niet gebruiken, omdat ze bij een relatief lage temperatuur reeds gaan walmen.
2. Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met het soort gerecht dat u gaat frituren. Als algemene richtlijn geldt, dat voorgekookte/voorgebakken gerechten (zoals bijvoorbeeld aardappelkroketten) op een hogere temperatuur bereid moeten worden dan gerechten die niet voorgekookt/voorgebakken zijn.
3. Gebruik in hete olie alleen metalen keukengerei met geïsoleerde handgrepen.
4. Wees altijd voorzichtig als u aan het frituren bent, en vooral wanneer er kinderen in de buurt zijn.
5. Let erop, dat de gerechten goed doorbakken worden. Ze kunnen namelijk mooi bruin en krokant ogen, terwijl ze van binnen nog niet gaar/warm zijn.
6. Olie of vet blijft nog lang op temperatuur, nadat het apparaat is uitgeschakeld; wacht dus met het verplaatsen van de friteuse, totdat de olie of het vet is afgekoeld.
7. U heeft het meeste plezier van uw friteuse, wanneer hij steeds klaar voor gebruik staat, dat wil zeggen met afgekoelde en eventueel gefilterde olie of vet in de pan. Het deksel voorkomt hierbij dat er stof in de pan terechtkomt.
Opmerking: wilt u de olie echter toch uit de friteuse halen, dan is het raadzaam om hiervoor de schenkuit te gebruiken, zodat morsen wordt voorkomen.
8. Wanneer u voedsel vóór het frituren door beslag haalt, laat de gerechten dan eerst goed uitlekken en leg ze vervolgens direct in het vet of de olie, met het mandje reeds omlaag. Doe hierna het deksel dicht en frituur zolang als nodig is.
9. Alle soorten voedsel, vooral aardappelen en diepvriesprodukten, bevatten vocht. Wanneer deze gerechten in heet vet/olie worden gelegd, zal dit vocht overgaan in stoom, dat vervolgens kan ontsnappen via het filter in het deksel.
10. Gebruik voor het maken van frites bij voorkeur oude aardappelen. Snijd ze in gelijke partjes, zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Spoel de frites hierna af en maak ze goed droog, voordat u met frituren begint.
11. Haal het mandje na het frituren omhoog en schud de gerechten eventueel wat uit boven het vet. Leg het voedsel vóór het serveren op een stuk keukenpapier, waardoor overtollig vet wordt geabsorbeerd en de gefrituurde buitenkant krokant blijft.

LET OP:

WANNEER U GERECHTEN MET EEN HOOG VOCHTGEHALTE FRITUURT, KAN ER BIJ HET OPENEN VAN HET DEKSEL STOOM ONTSNAPPEN UIT UW KENWOOD FRITEUSE. HET IS DAN OOK RAADZAAM OM HET DEKSEL SNEL EN HELEMAAL OMHOOG TE ZETTEN, ZODAT DE AANWEZIGE STOOM ZICH METEEN KAN VERSPREIDEN, ZONDER GEVAAR VAN VERBRANDING.

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopkontakt steekt, moet u altijd eerst controleren of het voltage overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

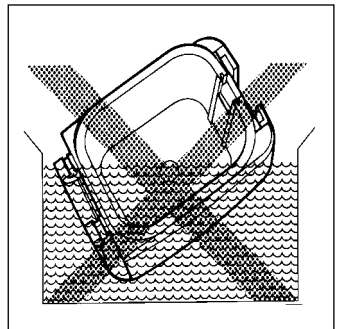
Dit apparaat veroorzaakt geen storing van radio/TV-signalen, overeenkomstig EEG-richtlijn 82/499.

IN GEBRUIK NEMEN VAN UW KENWOOD FRITEUSE

Haal, indien van toepassing, altijd eerst de stekker uit het stopkontakt. Was hierna het frituurmandje af in een warm sopje en droog het goed af. Reinig de binnen- en buitenkant en het deksel van de friteuse met een vochtige doek met daarop een beetje afwasmiddel. Wrijf de diverse oppervlakken vervolgens goed droog. Uw Kenwood friteuse is nu klaar voor gebruik.

OPMERKING

Uw friteuse is aan de onderzijde voorzien van een opbergmogelijkheid voor het snoer. Voorkom dat het snoer langs het aanrecht of werkblad naar beneden hangt door juist voldoende lengte te gebruiken voor het bereiken van het dichtstbijzijnde stopkontakt. Voor extra veiligheid kunt u het snoer bovendien vastzetten achter het hiervoor bedoelde klemmetje. Maakt u geen gebruik van het apparaat, dan kan het gehele snoer eenvoudig in deze uitsparing worden opgeborgen (1).

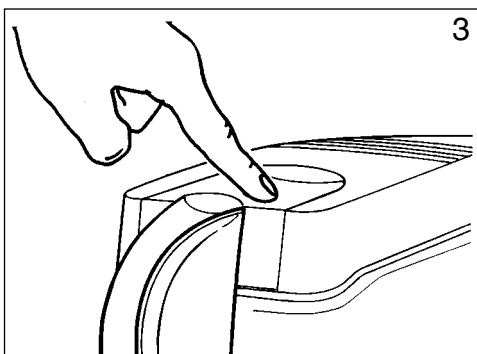
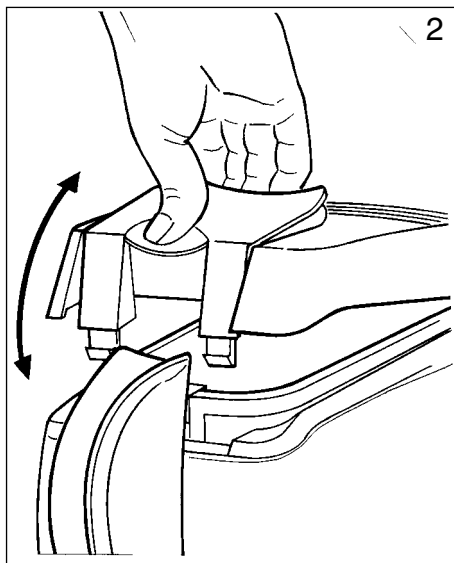
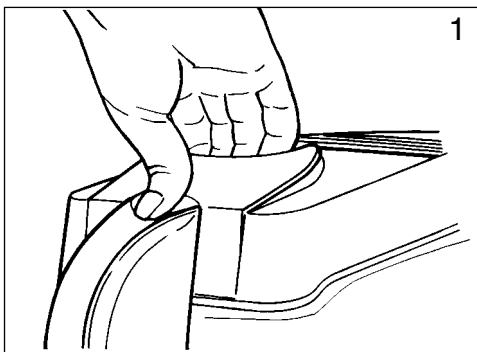


DOMPEL DE FRITEUSE NOOIT ONDER IN WATER

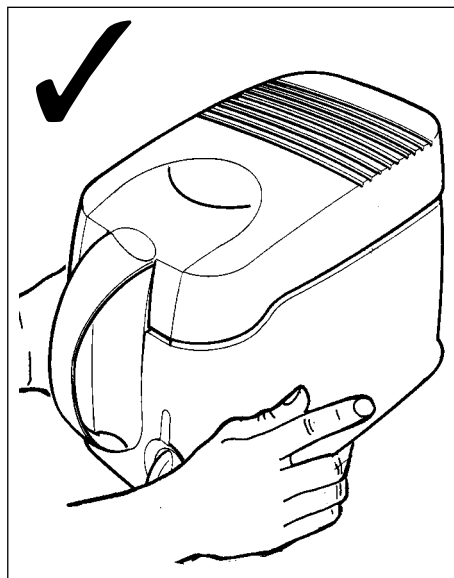
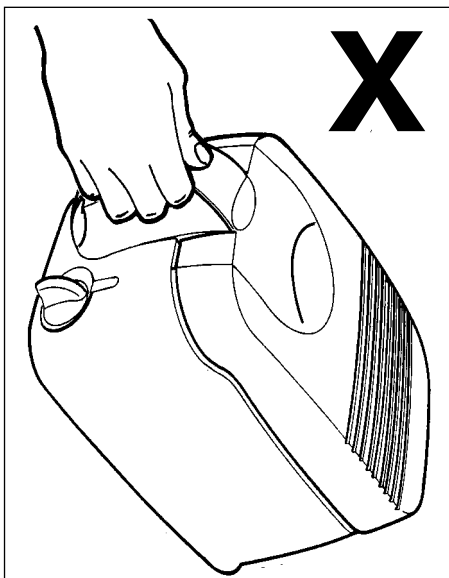
GEBRUIK VAN UW KENWOOD FRITEUSE

1. Ontgrendel het deksel (zie afbeeldingen).
2. Verwijder het mandje en vul de friteuse met ca. 1 liter olie. Het niveau van de olie moet tussen de minimum en maximum aanduiding op de binnenzijde van de pan blijven. Wilt u frituren in vet, laat de blokken dan langzaam op de laagste stand smelten (1 kg.).
3. Plaats hierna het mandje weer in de pan en laat het in de olie zakken.
4. Steek de stekker in het stopkontakt en stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (zie kookgids). Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het indicatielampje uitgaan.
5. Open het deksel (zie afbeeldingen), haal het mandje omhoog en zet het vast in de daarvoor bedoelde houder aan de voorzijde (afb. 3).
6. Leg de (zo droog mogelijke) gerechten nu in het mandje, laat het langzaam in de olie zakken en sluit het deksel (zie afbeeldingen)
7. Wanneer de gerechten voldoende zijn gefrituurd, zet dan het deksel omhoog en haal het mandje uit de olie. Indien nodig kunt u het mandje nog even boven de olie uitschudden.
8. Leg de inhoud van het mandje tenslotte op een stuk keukenpapier, zodat overtollig vet geabsorbeerd wordt en de gerechten knapperig blijven.
9. Wanneer u klaar bent met frituren, schakel dan de thermostaat uit, haal de stekker uit het stopkontakt en laat het vet afkoelen.

OPENEN EN SLUITEN



OPTILLEN



REINIGING

FILTERDEKSEL

Uw Kenwood friteuse is voorzien van een permanent filtersysteem, dat de oliedruppeltjes uit de vrijkomende stoom opneemt. Nadat u de friteuse verschillende keren heeft gebruikt, moet u het filterdeksel verwijderen (zie onderstaande aanwijzingen) gedurende 5–10 minuten in een warm sopje laten weken en tenslotte grondig afspoelen en drogen.

VERWIJDEREN VAN HET DEKSEL

Ontgrendel het deksel en zet het helemaal omhoog; verwijder het deksel vervolgens door het vertikaal omhoog te trekken. Wilt u het deksel weer aanbrengen, werk dan deze stappen in omgekeerde volgorde af (4).

REINIGING VAN DE FRITEUSE

Maak de friteuse na ieder gebruik schoon. Laat eventueel aanwezige condens uit het lekbakje lopen. Wacht tot de olie is afgekoeld, verwijder het deksel en schenk de olie uit de pan. Doe dit veiligheidshalve langs de speciale schenktuit van de friteuse. Filter de olie hierna door middel van

absorberend papier in een geschikte trechter. Donkerbruin geworden olie kunt u beter niet meer gebruiken en moet dan ook vervangen worden. Veeg de binnenzijde van de pan, na het verwijderen van de olie, schoon met absorberend papier en vervolgens met een vochtige doek met daarop wat afwasmiddel; veeg de binnenzijde tenslotte grondig af met een droge doek (4).

De gefilterde olie kunt u hierna weer in de friteuse gieten. Na ongeveer 10 keer frituren kunt u de olie of het vet het beste vervangen.

Maak het deksel en de buitenkant schoon met een vochtige doek en veeg alles goed na met een droge doek. Het is raadzaam om het mandje goed schoon te maken in een warm sopje, telkens wanneer u de olie of het vet in uw friteuse gaat vervangen.

LET OP !

De binnenzijde van de pan is voorzien van een speciale anti-kleeflaag. Maak voor het reinigen dan ook geen gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen.

AANBEVOLEN BAKTIJD EN TEMPERATUUR

Onderstaande gegevens zijn slechts bedoeld als richtlijn en kunnen afhankelijk van uw smaak en de hoeveelheid of dikte van de gerechten probleemloos aangepast worden.

Verse frites – max. capaciteit mandje: 400 gr. Diepvries frites	dan	180°C 190°C	9–11 minuten 1–2 minuten (goudbruin) zie aanwijzingen fabrikant
VIS			
Scampi's – diepvries/gepaneerd (niet meer dan de bodem bedekken)		170°C	3–5 minuten
Verse sprout (niet meer dan de bodem bedekken)		190°C	1–2 minuten
Verse kabeljauw/schelvis (in beslag)		160°C	5–10 minuten afhankelijk van dikte
Diepvries kabeljauw/schelvis (gepaneerd of in beslag)		190°C	10–15 minuten afhankelijk van dikte
Diepvries schol		190°C	5–6 minuten
VLEES			
Diepvries hamburgers (50gr)		150°C	3–5 minuten
Gepaneerde stukken kip		160°C	15–20 minuten klein/middelgroot
Gepaneerde stukken kip		160°C	15–30 minuten grote stukken
Diepvries schnitzels		170°C	3–8 minuten afhankelijk van dikte
Verse gepaneerde drumsticks		170°C	15 minuten

SERVICE

Indien uw friteuse niet of niet naar behoren funktioneert, neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.

Rasvakeittimen osat

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Kestosuotimella varustettu irrotettava kansi | 5 | Lämpötilanvalitsin 0-190°C |
| 2 | Kaatokouru | 6 | Keitinkorin kahva |
| 3 | Keitinkori | 7 | Lämpötilan merkkivalo |
| 4 | Kuumuudelta eristetty vaippa | 8 | Liitäntäjohtoon pidike |

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina huolehdittava perusturvallisuudesta. Muista noudattaa myös seuraavia ohjeita:

1. Lue kaikki käyttöohjeet.
2. Rasvassa keittäminen vaatii korkeita lämpötiloja ja tästä syystä rasvakeittimen tietyt osat kuumentuvat. Älä koske keittimen kuumiin osiin.
3. Älä upota liitäntäjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin välttyäksesi sähköiskulta.
4. Turvallisuuden varmistamiseksi valvo lasten toimia, jos he käyttävät tätä laitetta, tai jos käytössä olevan laitteen lähetyillä on lapsia.
5. Irrota pistotulppa pistorasiasta lopettaessasi rasvakeittimen käytön ja ennen sen puhdistamista.
6. Älä käytä rasvakeitintä, jos sen liitäntäjohto on vioittunut tai jos keitin on epähuomiossa pudotettu ja se on rikkoutunut.
7. Sijoita liitäntäjohto siten, että se ei ylety pöydän tai työtason reunan yli, eikä kosketa kuumia pintoja.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Ohjeita Kenwood-rasvakeittimen käyttäjälle

1. Käytä rasvassa keittämiseen hyvälaatuisia kiinteää rasvaa tai öljyä, esim. maissi- tai maapähkinäöljyä. Vältä margariinin, oliiviöljyn tai voin käyttöä. Viimeksi mainittuja ei suositella niiden muita alhaisemman savuamislämpötilan johdosta.
2. Valitse lämpötila keitettävien aineiden laadun mukaan. Puolivalmisteet tai valmiiksi kypsennetyt ruoka-aineet vaativat yleensä korkeamman lämpötilan rasvakeittimessä kuin raat ainekset: esimerkiksi perunakuorukat, jotka sisältävät valmiiksi kypsennettyä perunasosetta, vaativat korkeamman lämpötilan kuin donitsit, jotka keitetään rasvassa suoraan raasta pullataikinasta.
3. Käytä kuuman öljyn käsittelyyn ainoastaan metalliastioita, joissa on eristetyt kahvat.
4. Rasvassa keittäminen on suoritettava varoen, varsinkin jos lähetyillä on lapsia.
5. On tärkeää varmistaa, että ruoka-aineet kypsyvät läpikotaisin, sillä keitettävät ainekset saattavat ruskistua pinnaltaan ennen kuin ne ovat kypsyneet sisältä.
6. Öljy ja rasva pysyvät kuumina pitkän aikaa käytön jälkeen. Älä siirrä tai kanna rasvakeitintä ennen kuin se on jäähtynyt.
7. Pidä rasvakeitin aina käyttövalmiina hyötyäksesi siitä eniten. Yksi tapa nopeuttaa rasvakeittimen käyttöönottoa on säilyttää jäähtynyt ja siivilöity öljy keittimessä valmiina seuraavaa käyttökertaa varten. Pidä tällöin keittimen kansi suljettuna, jotta öljy säilyy puhtaana.
Huom: Jos haluat poistaa öljyn keittimestä käyttökertojen välillä, käytä tyhjennykseen kaadinkourua, jotta öljy valuu siististi.
8. Alkaessasi kypsentää frittyritaikinaan kastettuja aineksia laske ensin rasvakeittimen kori valmiiksi öljyyn. Valuta liika taikina pois ja laske ainekset sitten varovasti öljyyn. Sulje kansi ja kypsennä.
9. Kaikissa ruoka-aineissa, mutta varsinkin perunoissa ja pakasteissa, on tietty määrä kosteutta. Kun ainekset lasketaan kuumaan rasvaan tai öljyyn, kosteus muuttuu höyryksi ja poistuu suotimen kannen kautta.
10. Käytä ranskalaisten perunoiden valmistukseen vain vanhoja perunoita. Paloittele perunat samankokoisiksi viipaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Huuhtelee perunaviipaleet ja kuivaa ne huolellisesti ennen kypsennystä.
11. Kun ainekset ovat kypsyneet, nosta keitinkori öljystä ja ravista koria kypsennykseen käytetyn öljyn yläpuolella tarpeen vaatiessa. Nosta kori pois keittimestä ja kumoa korin sisältö keittiöpaperin päälle ennen tarjoilua, jotta liika rasva imeytyy paperiin ja ruoka pysyy rapeana.

VAROITUS:

PAISTETTAESSA RUNSAASTI KOSTEUTTA SISÄLTÄVIÄ AINEKSIA SYNTYY HÖYRYÄ. SAMASTA SYYSTÄ MYÖS KENWOOD-RASVAKEITTIMESTÄ SAATTAA PURKAUTUA HÖYRYÄ, KUN SEN KANSI AVATAAN. JOS KANSI AVATAAN KOKONAAN YHDELLÄ NOPEALLA LIIKKEELLÄ, HÖYRY PÄÄSEE PURKAUTUMAAN VAPAASTI EIKÄ POLTA.

Liitäntä sähköverkkoon

Varmista ennen laitteen kytkemistä toimintaan, että sen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkkojännitettä.

Tämä laite täyttää radiohäirintää koskevan EU-direktiivin 82/499 vaatimukset.

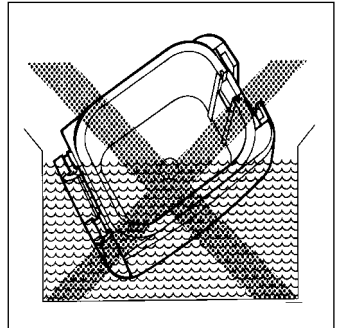
Kenwood-rasvakeittimen ottaminen käyttöön

Varmista, että rasvakeitintä ei ole kytketty sähköverkkoon. Pese rasvakeittimen kori kuumassa saippuavedessä ja pyyhi täysin kuivaksi. Pyyhi keittimen sisäpuoli, ulkopinnat ja kansi kostealla liinalla, johon on kaadettu hiukan astianpesuainetta. Kuivaa perusteellisesti.

Kenwood-rasvakeitin on nyt valmis käyttöön.

Huomio

Rasvakeittimessä on liitäntäjohton pidike. Jotta liitäntäjohto ei veisi turhaa tilaa työtasolla, vapauta pidikkeestä vain lähimpään pistorasiaan kytkemistä varten tarvittava määrä johtoa. Lukitse johto turvallisuuden varmistamiseksi tähän tarkoitukseen varattuun kiinnittimeen. Kun rasvakeitin ei ole käytössä, kierrä johto kokonaisuudessaan pidikkeeseen (1).

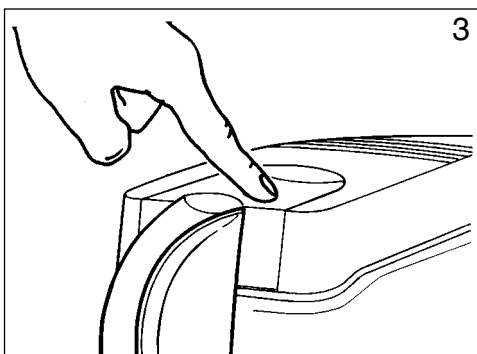
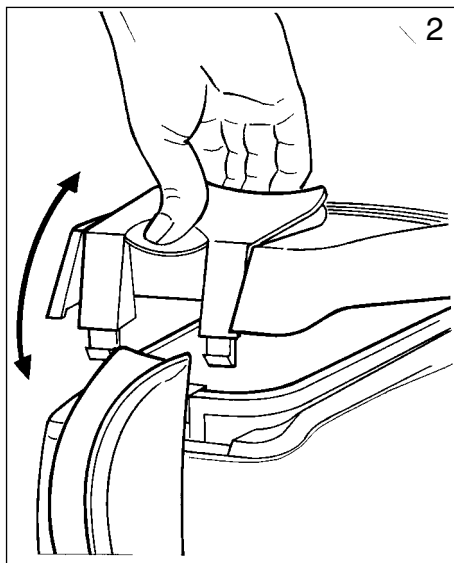
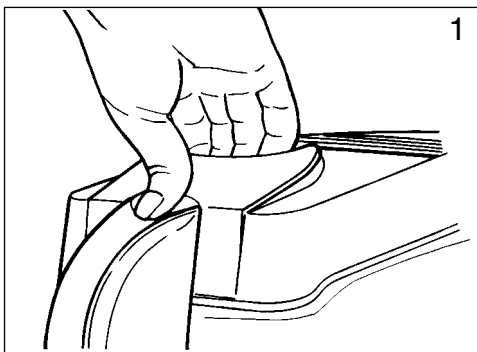


RASVAKEITINTÄ EI SAA
UPOTTAA VETEEN

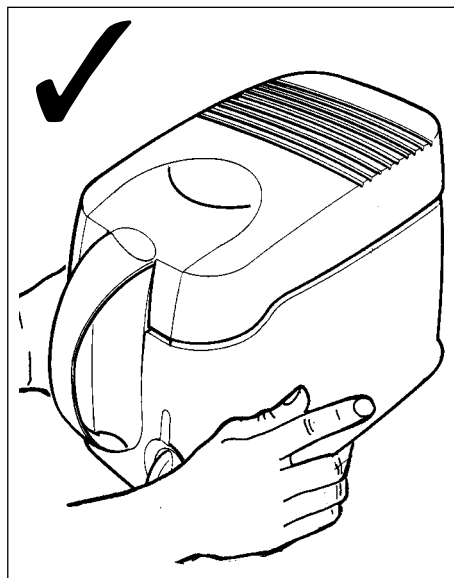
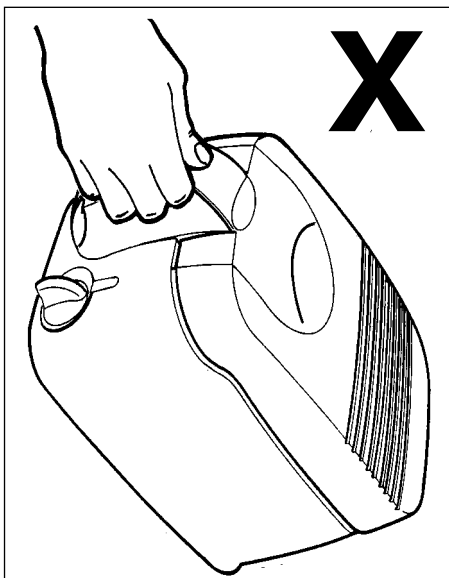
Kenwood-rasvakeittimen käyttö

1. Avaa kansi - katso kuvia.
2. Nosta keitinkori pois ja kaada keitinastiaan noin 1 litra öljyä. Öljytason täytyy sijoittua astian seinämässä olevien ylä- ja alarajamerkkien välille (kuva 2). Jos käytät kiinteää rasvaa, pane keitinastiaan 1 kg rasvaa ja anna sen sulaa pienimmällä lämmöllä.
3. Pane keitinkori takaisin rasvakeittimeen ja laske se öljyyn. Sulje kansi.
4. Kytke pistotulppa pistorasiaan ja aseta lämpötilanvalitsin tarvittavan lämpötilan kohdalle (katso kypsennysaika- ja lämpötilaohjeita). Merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
5. Avaa kansi - katso kuvia. Nosta keitinkori pois öljystä ja kiinnitä se rasvakeittimen etuosassa sijaitsevaan valutusloveen (kuva 3).
6. Pane kypsennettävät ainekset keitinkoriin (niiden tulisi olla mahdollisimman kuivia). Laske kori hitaasti öljyyn ja sulje kansi (katso kuvia).
7. Avaa kansi sopivan kypsennysajan kuluttua ja nosta keitinkori pois öljystä. Ravista koria kypsennykseen käytetyn öljyn yläpuolella tarvittaessa.
8. Kumoa korin sisältö keittiöpaperin päälle ennen tarjoilua, jotta liika rasva imeytyy paperiin ja ruoka pysyy rapeana.
9. Lopettaessasi rasvakeittimen käytön kytke lämpötilanvalitsin nolleen, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna rasvakeittimen jäähtyä.

Avaaminen ja sulkeminen



Kantaminen



Puhdistus

Suodinkansi

Kenwood-rasvakeittimessä on kiinteärakenteinen suodinjärjestelmä, johon liittyvät ilmavirran suuntaimet keräävät öljypisaroita niiden läpi kulkevasta höyrystä. Suodinkansi tulisi puhdistaa, kun rasvakeitintä on käytetty useamman kerran. Irrota suodinkansi rasvakeittimestä puhdistusta varten (katso alla olevia ohjeita), upota se kuumaan veteen, jossa on puhdistusainetta, ja jätä likoamaan 5 - 10 minuutiksi. Huuhtelee se sitten perusteellisesti ja kuivaa.

Kannen poisto

Kun haluat poistaa kannen, nosta se ensin pystyasentoon ja irrota sitten keittimestä suoraan ylöspäin vetämällä. Voit asettaa kannen takaisin paikalleen suorittamalla nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä (4).

Rasvakeittimen puhdistus

Rasvakeitin tulisi puhdistaa joka käytön jälkeen, kuten ruuanvalmistusastiat yleensäkin. Kun öljy on jäähtynyt, irrota kansi ja kaada öljy pois keittimestä siinä olevan turvallisen kaatokourun kautta. Siivilöi öljy puhtaan ja tiiviin

sideharsokankaan tai sopivaan suppiloon asetetun imukykyisen paperin läpi. Voimakkaasti väriä saanut öljy tulisi heittää pois. Kun keitin on tyhjennetty öljystä, pyyhi keitinastia imukykyisellä paperilla ja sen jälkeen kostealla liinalla, johon on kaadettu hiukan astianpesuainetta. Pyyhi lopuksi kuivalla liinalla (4).

Siivilöity öljy voidaan säilyttää joko keittimessä tai ilmatiiviissä astiassa pimeässä komerossa. Suosittelemme öljyn heittämistä pois noin kymmenen käyttökerran jälkeen.

Rasvakeittimen ulkopinnat ja kansi tulisi pyyhkiä kostealla liinalla ja kuivata huolellisesti. Jotta rasvakeittimen kori pysyisi hyvässä kunnossa, se tulisi puhdistaa perusteellisesti kuumalla vedellä ja puhdistusaineella joka kerta, kun keittimessä käytetty öljy vaihdetaan.

HUOMIOITAVAA

Rasvakeittimen keitinastian sisäpuoli on käsitelty teflonpinnoitteella. Vältä hankausta aiheuttavia tai teräviä keittiövälineitä rasvakeitintä käyttäessäsi, jotta astian pinnoite ei vahingoitu.

Kypsennysajat ja lämpötilat

Tässä taulukossa annetut kypsennysajat ovat vain viitteellisiä. Muuta aikoja kypsennettävien ruoka-aineiden määrän, annospalojen paksuuden ja oman makusi mukaan.

Ranskalaiset perunat - suurin kerrallaan kypsennettävä määrä 400 g	180°C	9-11 min
Pakasteranskanperunat	sitten 190°C	1-2 min kunnes ovat saaneet kauniin värin Noudata valmistajan ohjeita
KALA		
Scampi, leivitetty pakaste (keitinkorin pohjan löyhästi täyttävä määrä)	170°C	3-5 min
Tuoreet pikkukalat, esimerkiksi muikku, silakka (keitinkorin pohjan löyhästi täyttävä määrä)	190°C	1-2 min
Tuore turska tai kolja, frittyritaikinaan kastettu	160°C	5-10 min (riippuen kalafileen paksuudesta)
Pakasteturska tai -kolja, leivitetty tai frittyritaikinaan kastettu	190°C	10-15 min (riippuen kalafileen paksuudesta)
Pakastekampela	190°C	5-6 min
LIHA		
Pakastehampurilaiset (50 g)	150°C	3-5 min
Kanapalat, leivitetty	160°C	10-20 min pienet ja keskikokoiset
Kanapalat, leivitetty	160°C	15-30 min suuret
Pakastewieninleikkeet	170°C	3-8 min (riippuen paksuudesta)
Tuoreet kanankoivet, leivitetty	170°C	15 min

Huolto

Huoltoa tarvitessasi ota yhteyttä rasvakeittimen myyjään.

Lämpötilataulukko

Kenwood-rasvakeitin on säädetty toimimaan Celsius-asteissa. Oheisista taulukoista näet, mitä Fahrenheit-asteita nämä vastaavat. Taulukoiden avulla voit käyttää rasvakeitintä myös sellaisiin ruokaohjeisiin, joissa lämpötilat on annettu Fahrenheit-asteissa.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Familiarisez-vous avec votre friteuse

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------|
| 1 | Couvercle amovible avec filtre permanent | 5 | Thermostat variable 0 - 190°C |
| 2 | Bec verseur | 6 | Poignée du panier |
| 3 | Panier | 7 | Indicateur de température |
| 4 | Habillage de sécurité (ne chauffe pas) | 8 | Rangement du cordon |

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE

Lors de l'emploi d'appareils électroménagers il faut toujours prendre certaines précautions de base, et entre autres:

1. Lire toutes les instructions.
2. Du fait des hautes températures de friture, certaines surfaces chauffent: ne pas les toucher!
3. Pour éviter les chocs électriques, ne pas plonger le cordon ni les prises dans de l'eau ni aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose quand un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou si une chute a provoqué un dommage visible.
7. Ne pas laisser le cordon pendre au-delà des bords du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Quelques conseils d'utilisation de votre friteuse Kenwood

1. Utilisez du saindoux ou de l'huile à friture de bonne qualité (huile de maïs ou huile d'arachide); évitez la margarine, l'huile d'olive et le beurre, car ils commencent à fumer à d'assez basses températures.
2. Sélectionnez la température de friture en fonction des aliments à cuire. A titre d'indication générale: les aliments qui ont été cuits à l'avance d'une manière ou d'une autre doivent être frits à température plus élevée que les aliments crus. Par exemple, les croquettes de pommes de terre préparées à partir de pommes de terre cuites doivent cuire à température plus forte que les beignets, qui sont de la pâte à pain crue.
3. N'utilisez que des ustensiles métalliques à poignées isolées.
4. Prenez toujours les précautions d'usage pendant la friture, particulièrement si des enfants se trouvent dans le voisinage.
5. Il est essentiel que les aliments soient cuits à fond; en effet, l'extérieur peut devenir doré alors que l'intérieur demeure cru.
6. Après l'emploi, les graisses demeurent chaudes longtemps. Ne tentez pas de déplacer ou de porter la friteuse tant que la graisse est chaude.
7. Pour profiter au maximum de la friteuse, gardez-la toujours prête à l'emploi. Vous pouvez, par exemple, conserver l'huile refroidie et filtrée à l'intérieur puisque le couvercle la protège contre la poussière.
NB: Si vous souhaitez vider la friteuse, il est recommandé d'utiliser le bec verseur pour éviter de renverser de l'huile.
8. Pour la friture d'aliments enrobés de pâte à frire, faites égoutter la pâte en excédent et ajoutez avec précaution les aliments à l'huile, après avoir abaissé le panier dans l'huile. Refermez le couvercle et faites frire selon les besoins.
9. Tous les aliments, pommes de terre et aliments surgelés en particulier, contiennent de l'eau. Quand on les abaisse dans de la graisse ou de l'huile chaude, l'eau se transforme en vapeur et s'échappe à travers le filtre du couvercle.
10. Pour les frites, n'utilisez jamais de pommes de terre nouvelles. Prenez de grosses pommes de terre et découpez-les en frites de taille uniforme pour qu'elles cuisent de manière également uniforme. Avant la friture, rincez les pommes de terre découpées et séchez-les à fond.
11. A la fin de la cuisson, verrouillez la poignée du panier et secouez le panier au-dessus de l'huile si besoin est. Retirez le panier et déversez le contenu sur un papier absorbant avant de servir, pour éliminer la graisse en excédent et conserver le croquant.

ATTENTION

ETANT DONNE QUE LES ALIMENTS POSSEDENT SOUVENT UNE HAUTE TENEUR EN EAU, IL EST POSSIBLE QUE VOTRE FRITEUSE KENWOOD EMETTE DE LA VAPEUR QUAND VOUS OUVREZ LE COUVERCLE. SI VOUS OUVREZ COMPLETEMENT ET RAPIDEMENT (D'UN SEUL MOUVEMENT) LE COUVERCLE, LA VAPEUR SE DISPERSERA ET VOUS NE VOUS BRULEREZ PAS.

Raccordement au secteur

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de votre secteur est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

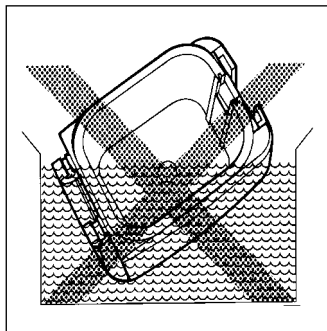
Cet appareil est conforme à la Directive de la Communauté Economique Européenne 82/499/CEE portant sur l'antiparasitage.

Préparation à l'emploi de votre friteuse Kenwood

Assurez-vous que la friteuse est débranchée de la prise de courant. Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse et essuyez-le à fond. Essuyez l'intérieur, les surfaces externes et le couvercle avec un chiffon humecté d'un peu de liquid vaisselle. Séchez à fond. Votre friteuse Kenwood est alors prête à l'emploi.

Note

A l'arrière de votre friteuse, vous trouverez un compartiment qui sert à ranger le cordon. Pour ne pas laisser le cordon traîner inutilement, déroulez-le jusqu'à ce que vous puissiez le brancher dans la prise de courant la plus proche. Quand la friteuse n'est pas utilisée, la totalité du cordon se range facilement dans ce compartiment (1).

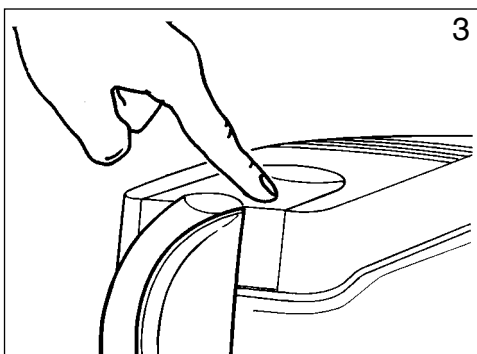
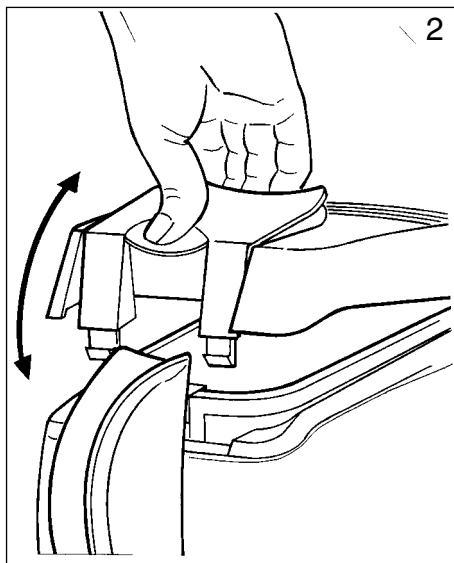
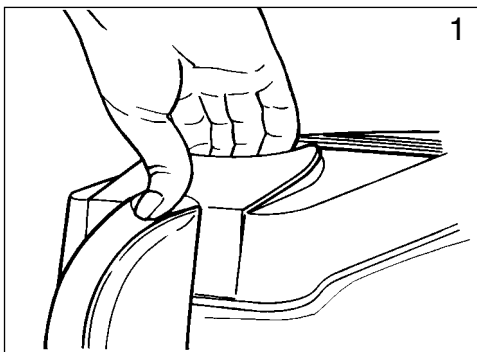


**NE PLONGEZ JAMAIS LA
FRITEUSE DANS L'EAU**

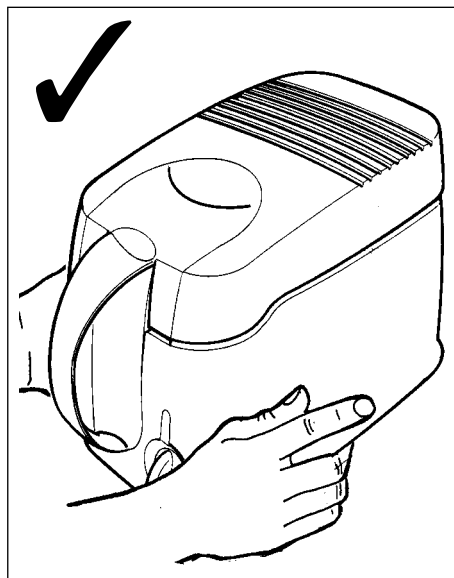
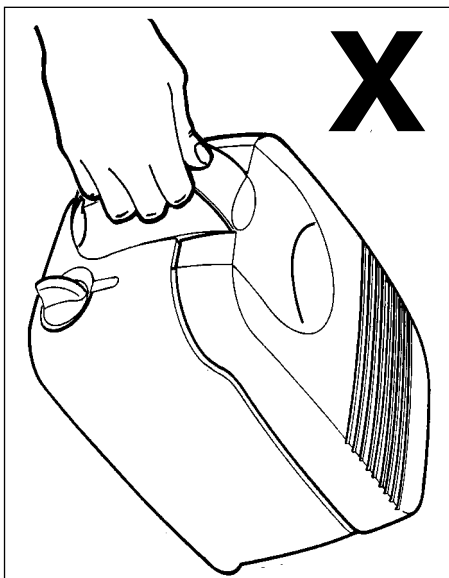
Mode d'emploi de votre friteuse Kenwood

1. Ouvrez le couvercle - cf. les schémas.
2. Retirez le panier et versez 1 litre d'huile environ dans la friteuse. Le niveau doit se situer entre les repères maxi. et mini. (Fig. 2). Si vous utilisez du saindoux ou autre graisse solide, placez-en 1 kilo dans la friteuse et laissez la graisse fondre sur le réglage le plus bas.
3. Remettez le panier dans la friteuse et abaissez-le dans la graisse. Fermez le couvercle.
4. Branchez la friteuse dans la prise de courant et réglez le thermostat selon les besoins. (Consultez le guide de cuisson). L'indicateur s'éteint quand la température nécessaire est atteinte.
5. Ouvrez le couvercle - cf. schémas. Soulevez le panier hors de l'huile et placez-le, pour l'égouttage, dans l'encoche qui se trouve à l'avant de la friteuse (Fig. 3).
6. Placez les aliments à frire (qui doivent être aussi secs que possible) dans le panier. Plongez lentement le panier dans l'huile puis fermez le couvercle (voir schémas).
7. Après la durée de cuisson prévue, ouvrez le couvercle et sortez le panier de l'huile, en le secouant si besoin est.
8. Déversez le contenu du panier sur un papier absorbant avant de servir pour éliminer la graisse en excédent tout en conservant le croquant.
9. Lorsque vous avez fini la cuisson, mettez le thermostat sur la position d'arrêt, débranchez l'appareil et laissez la friteuse refroidir.

Ouverture et fermeture



Transport



Nettoyage

Couvercle avec filtre

Votre friteuse Kenwood possède un système de filtrage permanent qui recueille les gouttelettes d'huile de la vapeur lorsqu'elle traverse. Après plusieurs cuissons, enlevez le couvercle à filtre de la friteuse (voyez le paragraphe ci-dessous), plongez-le dans de l'eau savonneuse chaude et laissez-le tremper 5 à 10 minutes. Ensuite, rincez-le et séchez-le à fond.

Pour enlever le couvercle

Pour enlever le couvercle, soulevez-le jusqu'à la verticale et tirez-le droit vers le haut. Pour le remonter, reprenez l'opération en sens inverse (4).

Nettoyage de la friteuse

Comme tout autre ustensile de cuisine, votre friteuse doit être nettoyée après chaque emploi.

Une fois l'huile refroidie, retirez le couvercle et déversez l'huile. La friteuse est dotée d'un bec verseur de sécurité qu'il faut utiliser pour la vider (cf. Fig. 4). Filtrerez l'huile à travers une étamine fine

ou un papier absorbant placé dans un entonnoir approprié. Toute huile excessivement sale doit être jetée. Après avoir vidé l'huile, nettoyez la cuvette avec un papier absorbant puis avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et, pour finir, séchez bien avec un chiffon sec.

L'huile filtrée propre peut être conservée dans la friteuse ou dans un récipient étanche conservé à l'abri de la lumière. Nous vous recommandons de jeter l'huile toutes les 10 utilisations environ.

Essuyez l'extérieur et le couvercle avec un chiffon humide et séchez à fond. Pour conserver votre panier en bon état, nous vous recommandons de le nettoyer à fond dans l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation.

ATTENTION

L'intérieur de la friteuse est enrobé d'un antiadhésif. Pour éviter de l'endommager, n'utilisez jamais de produits abrasifs ni d'instruments tranchants.

Durées de friture et tableau des températures

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments, ainsi que selon vos préférences

Frites fraîches - capacité maximum du panier 400g	180°C	9 à 11 minutes
puis	190°C	1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées
Frites surgelées		Consultez les recommandations du fabricant
POISSONS		
Scampi - surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sansserrer le fond du panier)	170°C	3 à 5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	190°C	1 à 2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire	160°C	5 à 10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelées enrobées chapelure ou pâte à frire	190°C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	190°C	5 à 6 minutes
VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150°C	3 à 5 minutes
Portions de poulet en chapelure	160°C	10 à 20 minutes (petites/moyennes portions)
Portions de poulet en chapelure	160°C	15 à 30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170°C	3 à 8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170°C	15 minutes

Entretien/réparations

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil.

Tableau de conversion

Le régulateur de température de votre friteuse Kenwood est calibré en degrés C. Cependant, pour vous permettre de réaliser des recettes dont la température est indiquée en degrés F, nous vous offrons le guide approximatif suivant:

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Lernen Sie Ihre Friteuse kennen.

1	Abnehmbarer Deckel mit Dauerfilter	5	Stufenlos einstellbarer Thermostat 0-190°C
2	Ausgußvorrichtung	6	Korbgriff
3	Fritierkorb	7	Temperaturkontrolleuchte
4	Wärmeisolierte, berührungssichere Außenseite	8	Kabelaufwicklung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten die folgenden, grundlegenden Sicherheitshinweise stets beachtet werden.

1. Lesen Sie alle Anweisungen genau durch.
2. Da beim Fritieren hohe Temperaturen entstehen, werden einige Flächen heiß. Diese heißen Flächen nicht berühren!
3. Tauchen Sie Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, damit Sie keinen Stromschlag bekommen.
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
5. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, oder bevor Sie es reinigen.
6. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn das Kabel in irgendeiner Weise sichtbar beschädigt ist.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Tips zur Benutzung Ihrer Kenwood Friteuse

1. Verwenden Sie zum Fritieren qualitativ hochwertiges festes Fett oder Fritieröl, d.h. Keim- oder Erdnußöl, vermeiden Sie die Verwendung von Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind nicht zu empfehlen, da sie schon bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
2. Wählen Sie die geeignete Fritiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei, die Beschaffenheit des Fritierguts. Als Richtlinie gilt: Vorgekochte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als vollkommen rohe Nahrungsmittel, d.h. aus vorgekochten Kartoffeln hergestellte Kartoffelkroquetten benötigen eine höhere Temperatur als Krapfen, die aus rohem Brotteig gemacht werden.
3. Benutzen Sie in heißem Öl nur Metallutensilien mit isolierten Handgriffen.
4. Beim Fritieren ist Vorsicht geboten, insbesondere wenn Kinder zugegen sind.
5. Achten Sie darauf, daß das Fritiergut vollkommen durchfritiert ist, da möglicherweise außen schon Anzeichen einer Goldbraunfärbung zu erkennen sind, bevor das Innere vollkommen gar ist.
6. Öl oder Fett kühlt nach dem Gebrauch nur sehr langsam ab. Versuchen Sie deshalb keinesfalls die Friteuse zu bewegen oder zu tragen, solange sie noch heiß ist.
7. Sie können Ihre Friteuse optimal nutzen, wenn Sie sie stets griffbereit haben. Dies läßt sich z.B. dadurch erreichen, daß Sie das erkaltete und gefilterte Öl gebrauchsbereit für den nächsten Fritiervorgang in der Friteuse belassen und den Deckel als Staubschutz benutzen.
HINWEIS: Wenn Sie das Öl aus der Friteuse entfernen wollen, ist es ratsam, den Ölausguß zu benutzen, um ein Verschütten des Öls weitgehend zu vermeiden.
9. Streifen Sie beim Fritieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl, wobei der Fritierkorb bereits vorab in das Öl gesenkt wird. Schließen Sie den Deckel, und fritieren Sie das Fritiergut solange wie nötig.
9. Alle Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und gefrorene Nahrungsmittel, enthalten Flüssigkeit. Diese Flüssigkeit wird beim Eintauchen in heißes Fett oder Öl zu Dampf, der durch den Filterdeckel entweicht.
10. Verwenden Sie zur Herstellung von Pommes Frites keine frischen Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in gleich große Stücke, damit gewährleistet ist, daß alle Stücke gleichmäßig fritiert werden. Waschen und trocknen Sie die Pommes Frites vor dem Fritieren gründlich.
11. Wenn der Fritiervorgang abgeschlossen ist, heben Sie den Korb aus dem Öl, und schütteln Sie ihn gegebenenfalls über dem Öl. Entfernen Sie dann den Korb, und schütten Sie den Inhalt vor dem Servieren auf saugfähiges (nicht haftendes) Papier, damit überschüssiges Fett abtropfen kann und die Knusprigkeit bewahrt bleibt.

VORSICHT:

BEIM FRITIEREN VON NAHRUNGSMITTELN, DIE EINEN HOHEN WASSERGEHALT AUFWEISEN, IST ES MÖGLICH, DAß IHRE KENWOOD FRITEUSE BEI GEÖFFNETEM DECKEL DAMPF ABSONDERT. DAS ÖFFNEN DES DECKELS MIT EINER EINZIGEN SCHNELLEN BEWEGUNG TRÄGT DAZU BEI, DAß DER DAMPF SICH VERFLÜCHTIGT UND ES VERHINDERT VERBRENNUNGEN.

Stromanschluß

Bevor Sie das Gerät einschalten, stellen Sie bitte sicher, daß die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

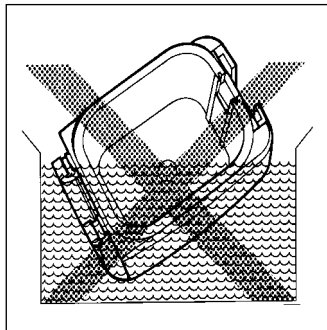
Dieses Gerät ist funkentstört gem. EG-Richtlinie 82/499/EWG.

Vorbereitung für die Inbetriebnahme Ihrer Kenwood Friteuse

Überprüfen Sie, daß Ihre Friteuse nicht am Netz angeschlossen ist. Waschen Sie den Korb in heißem Seifenwasser aus, und trocknen Sie ihn gründlich ab. Wischen Sie die Innen- und Außenflächen und den Deckel mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie die Flächen gründlich. Jetzt ist Ihre Kenwood Friteuse betriebsbereit.

Hinweis:

Ihre Friteuse hat auf der Rückseite eine Kabelaufwicklung. Wickeln Sie nur soviel Kabel ab, wie Sie benötigen, um die Friteuse an die nächstgelegene Steckdose anzuschließen und sichern Sie das Kabel mit einer besonderen Klemme; so läßt sich vermeiden, daß überschüssiges Kabel über die Arbeitsfläche hängt. Wenn Sie die Friteuse nicht benutzen, läßt sich das Kabel einfach aufwickeln (1).

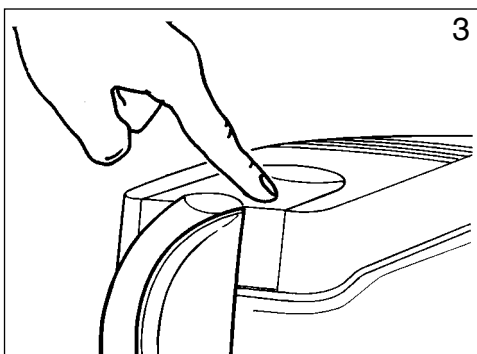
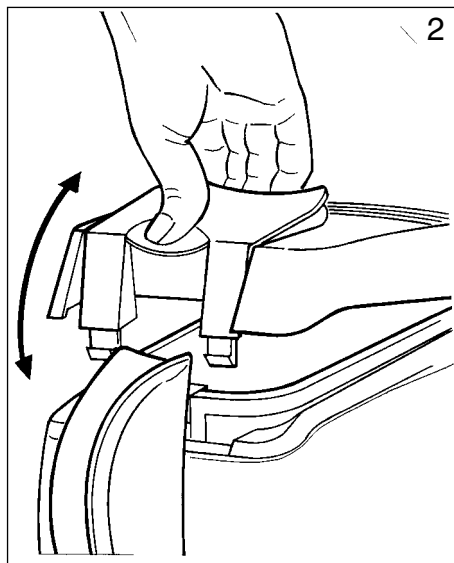
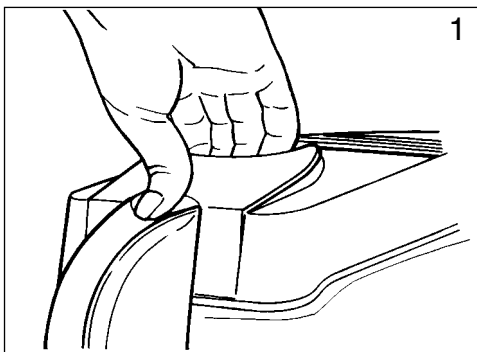


**TAUCHEN SIE DIE FRITEUSE
NIEMALS IN WASSER!**

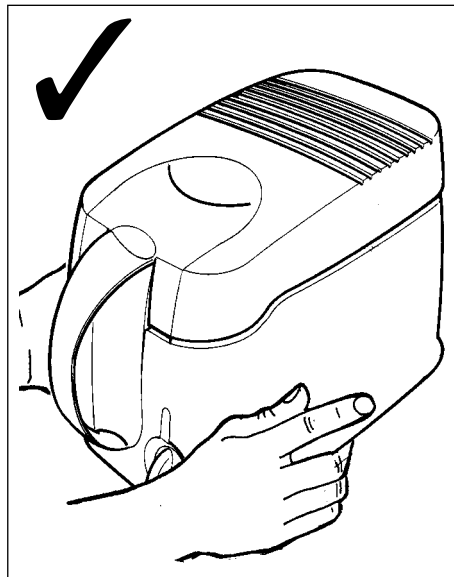
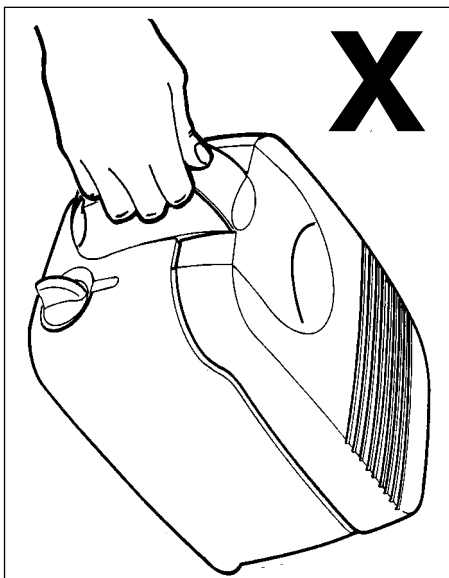
Benutzung Ihrer Kenwood Friteuse

1. Öffnen Sie den Deckel - Siehe Schaubilder.
2. Entfernen Sie den Korb, und füllen Sie etwa 1 Liter Öl in die Schüssel. Der Füllstand muß sich zwischen der "max"- und "min"-Markierung (Abb. 2) befinden. Wenn Sie festes Fett benutzen, geben Sie etwa 1 kg in die Schüssel und lassen es auf der niedrigsten Einstellung schmelzen.
3. Setzen Sie den Korb wieder in die Friteuse, und senken Sie ihn in das Öl. Schließen Sie den Deckel.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur (siehe Fritieranleitung). Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
5. Öffnen Sie den Deckel - siehe Schaubilder. Heben Sie den Korb an, und platzieren Sie die Ablaufrille an der Vorderseite der Schüssel (Abb.3)
6. Geben Sie das Fritiergut (das so trocken wie möglich sein sollte) in den Korb, senken Sie den Korb langsam in das Öl, und schließen Sie den Deckel (siehe Schaubilder).
7. Öffnen Sie den Deckel, und heben Sie den Korb aus dem Öl, wenn die voraussichtliche Fritierzeit abgelaufen ist. Schütteln Sie gegebenenfalls den Korb über dem Öl.
8. Geben Sie den Inhalt des Korbs vor dem Servieren auf ein saugfähiges (nicht haftendes) Papier, damit überschüssiges Fett abtropft, und die Knusprigkeit erhalten bleibt.
9. Stellen Sie nach Beendigung des Fritiervorgangs den Thermostat wieder aus, ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie die Friteuse abkühlen.

Öffnen und Schließen



Tragen



Reinigung

Filterdeckel

Ihre Kenwood Friteuse hat ein Dauerfiltersystem, das Öltropfen aus dem durchströmenden Dampf herausfiltert. Nach mehreren Fritiervorgängen sollte der Filterdeckel von der Friteuse abgenommen (siehe folgenden Abschnitt), in heißes Seifenwasser getaucht und 15-20 Minuten eingeweicht werden. Anschließend sollte er gründlich ausgespült und getrocknet werden.

Abnehmen des Deckels

Zum Abnehmen des Deckels bringen Sie diesen in die senkrechte Position und nehmen ihn ab, indem Sie ihn gerade nach oben herausziehen. Gehen Sie zum Aufsetzen in umgekehrter Reihenfolge vor (4).

Reinigung der Friteuse

Wie jedes Kochgerät sollte auch Ihre Friteuse nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Nehmen Sie, nachdem das Öl abgekühlt ist, den Deckel ab, und gießen Sie das Öl aus. Die Friteuse ist mit einer Sicherheitsausgüßvorrichtung ausgestattet, die beim Ausgießen des Öls benutzt werden sollte. Das Öl sollte durch einen mit einem

feinen Musselin oder saugfähigen Papier ausgelegten Trichter gegossen werden. Übermäßig verfärbtes Öl sollte weggegossen werden. Nach dem Abgießen des Öls sollte der Behälter zunächst mit einem saugfähigem Papier und anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel und abschließend mit einem trockenen Tuch ausgewischt werden (4).

Das gefilterte Öl läßt sich in der Friteuse oder einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren. Es ist ratsam, das Öl nach etwa 10 maliger Benutzung wegzugießen.

Die Außenseite und der Deckel sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt und gründlich getrocknet werden. Es wird empfohlen, den Fritierkorb nach jeder Benutzung gründlich in heißem Seifenwasser zu reinigen, um ihn in funktionsfähigem Zustand zu erhalten.

VORSICHT:

Die Innenseite der Friteuse ist mit einer nicht haftenden Beschichtung ausgestattet. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel oder scharfen Gegenständen, damit die Beschichtung keinen Schaden nimmt.

Tabelle für Fritierzeit und Öltemperatur

Die in dieser Tabelle angegebenen Fritierzeiten sind als Richtlinie gedacht und sollten bei abweichenden Mengen und unterschiedlicher Dicke der Nahrungsmittel entsprechend verändert und Ihrem Geschmack angepaßt werden.

Frische Pommes Frites - maximale Füllmenge des Korbes 400g	dann	180°C 190°C	9-11 Minuten 1-2 Minuten bis sie goldbraun sind. Siehe Anweisungen des Herstellers
Gefrorene Pommes Frites			
FISCH			
Scampi - gefroren in Stücken (nur soviel, daß der Boden des Korbes gerade eben bedeckt ist)		170°C	3-5 Minuten
Frischer Karpfen (nur soviel, daß der Boden des Korbes bedeckt ist)		190°C	1-2 Minuten
Frischer Kabeljau oder Schellfisch oder Teig		160°C	5-10 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)
Gefrorene Kabeljau- oder Schellfischportionen paniert oder im Teigmantel		190°C	10-15 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)
Gefrorene Scholle		190°C	5-6 Minuten
FLEISCH			
Gefrorene Hamburger (50g)		150°C	3-5 Minuten
Hühnchenportionen paniert		160°C	10-20 Minuten kleine/mittlere Größe
Hühnchenportionen paniert		160°C	15-30 Minuten große Stücke
Gefrorene Kalbsschnitzel		170°C	3-8 Minuten (abhängig von der Dicke des Fleisches)
Frische Hühnerkeule paniert		170°C	15 Minuten

Kundendienst

Kenwood Zentralkundendienst, Kölner Str. 68, 60327 Frankfurt am Main, oder bei Ihrem Fachhändler.

Umrechnungstabelle

Die Temperaturregelung Ihrer Kenwood Friteuse ist in Grad Celsius geeicht. damit Sie jedoch auch Rezepte anwenden können, bei denen die Temperatur in Grad Fahrenheit angegeben ist, finden Sie hier eine Tabelle, in der die ungefähren Entsprechungen aufgeführt sind.

°C	°F	°C	°F	°C	°F
90	195	130	265	150	300
110	230	190	375	170	340

A sütő részei

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Kinyitható fedél a beépített szűrővel | 5. Állítható termosztát (0-190 °C) |
| 2. Kiöntő csőr | 6. Fogó |
| 3. Sütőkosár | 7. Ellenőrző lámpa |
| 4. Át nem melegedő külső burkolat | 8. Vezeték tároló |

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az olajsütő használata közben mindig be kell tartani az elektromos készülékekre vonatkozó alapvető biztonsági előírásokat.

1. A használati utasítást gondosan tanulmányozza át.
2. A sütéshez magas hőmérsékletre van szükség, ezért a készülék egyes részei erősen felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy soha ne érintsen forró felületet.
3. A hálózati vezetéket és dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba, mert a nedves vezeték áramütést okozhat.
4. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
5. Használat után illetve tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
6. Ne használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a vezetéken sérülés jele látható.
7. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

Jótanácsok a Kenwood olajsütő használatához

1. Mindig jó minőségű zsírt vagy olajat használjon a sütéshez, pl. kukorica vagy földimogyoró olajat. Margarin, vaj vagy olíva olaj használata nem javasolt, mert ezek már alacsonyabb hőmérsékleten is fűtöt bocsátanak ki.
2. A sütési hőmérsékletet az étel minősége szerint állítsa be. Általános szabály: előzőleg párolt vagy főzött étel sütéséhez magasabb hőmérséklet szükséges, mint a teljesen nyers ételekhez. Pl. főtt burgonyából készült krokett sütéséhez magasabb hőmérsékletet állítson be, mint a nyers keltésztából készült fánkhoz.
3. Csak hőszigetelt fogójú fém eszközökkel nyúljon a forró olajba.
4. Mindig nagy körültekintéssel használja a sütőt, különösen ha gyermekek is vannak a közelben.
5. Ügyeljen arra, hogy az étel alposan átsüljön. Előfordulhat, hogy az étel külső része már aranyssárga, de a belseje még nyers.
6. Sütés után az olaj vagy a zsír még hosszú ideig forró marad. Amíg az olaj meleg, ne mozdítsa el a sütőt a helyéről.
7. Az olajsütőt akkor tudja legjobban kihasználni, ha a készülék mindig használatra készen áll. Ezért a lehűlt és átszűrt olajat ajánlatos mindig a készülékben tárolni. A fedő megakadályozza, hogy por vagy más szennyeződés kerüljön az olajba.
Megjegyzés: Az olaj kiöntéséhez használja a sütő sarkán kiképzett kiöntő csőrt, mert ezzel elkerülhető az olaj szétfroccsenése.
8. Tésztával borított étel sütésekor a sütőkosarat már előre süllyessze az olajba. Sütés előtt csepegtesse le az ételről a felesleges tésztát, majd óvatosan tegye a kosárba. Hajtsa le a fedőt és süsse a kívánt ideig.
9. Minden étel, de különösen a burgonya és a fagyasztott ételek, nedvességet is tartalmaznak. Ha az ilyen ételeket forró olajba vagy zsírba merítjük, gőz képződik, amely a szűrőfedélen át távozik a sütőteréből.
10. Hasábburgonya készítéséhez mindig öreg brugonyát használjon. Lehetőleg egyenlő nagyságú szeleteket vágjon, hogy mindegyik egyformán jól átsüljön. Sütés előtt gondosan öblítse le és szárítsa meg a burgonyaszeleteket.
11. Ha elkészült az étel, emelje ki a kosarat az olajból, szükség esetén még az olaj felett rázza meg, majd tartalmát borítsa nedvszívó papírra. A papír felissza a felesleges olajat és az étel ropogós marad.

FIGYELMEZTETÉS

HA MAGAS VÍZTARTALMÚ ÉTELT SÜT, A SÜTŐ FELNYITÁSÁKOR GŐZ CSAPÓDHA K A KÉSZÜLÉKBŐL. HA A FEDŐT GYORS MOZDULATTAL NYITJA KI, A GŐZ ELOSZLIK ÉS NEM OKOZ ÉGÉSI SÉRÜLÉST.

Csatlakoztatás

Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

FIGYELMEZTETÉS - A KÉSZÜLÉKET CSAK FÖLDELTE ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 82/499/EEC számú előírásának.

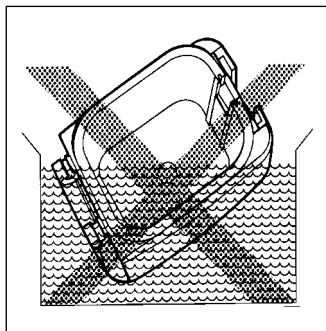
A Kenwood olajsütő előkészítése

A sütő hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból. Mossa el a kosarat meleg, mosószeres vízben és alaposan törölje szárazra. Enyhén nedves, mosogatószeres ruhával törölje át a sütő belsejét, külső burkolatát és a fedelet. A megtisztított felületeket alaposan szárítsa meg.

A Kenwood sütő ekkor használatra kész.

Megjegyzés

A sütő hátulján vezeték tartó keretet képeztek ki. Ha nem használja a készüléket, a vezeték könnyen a keretre csévévelhető. Használat közben is csak olyan hosszú vezetékdarabot tekerjen le, amely éppen elér a legközelebbi konnektorig, majd rögzítse a vezetékét a keretbe vágott nyílásba. Így munkájában nem akadályozza az asztalon fekvő hosszú vezeték (1).

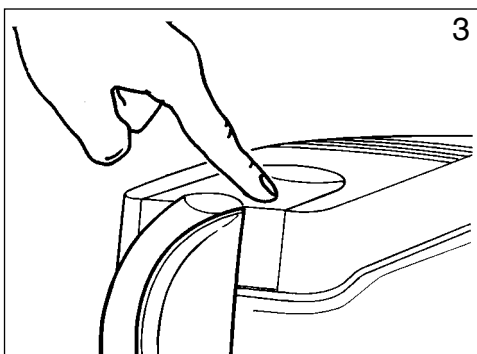
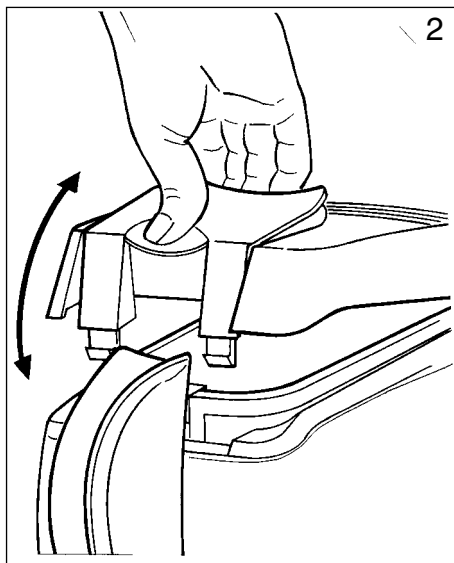
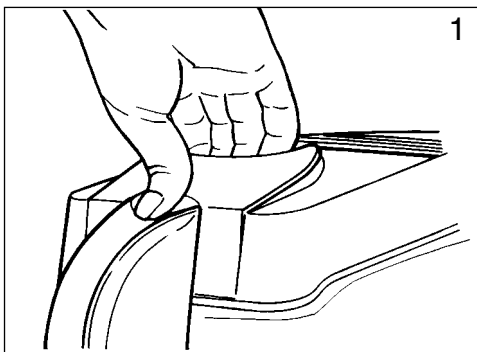


A SÜTŐT VÍZBE MERÍTENI NEM SZABAD!

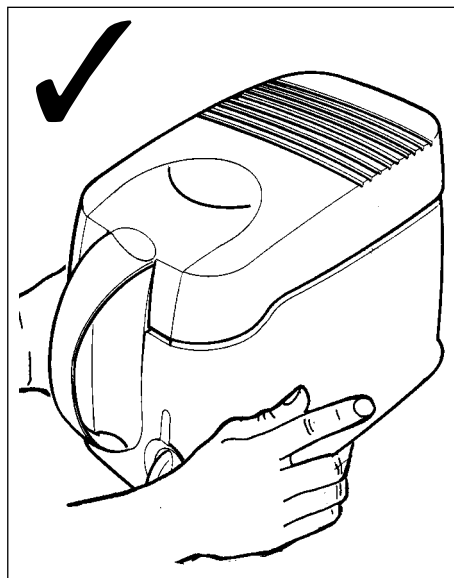
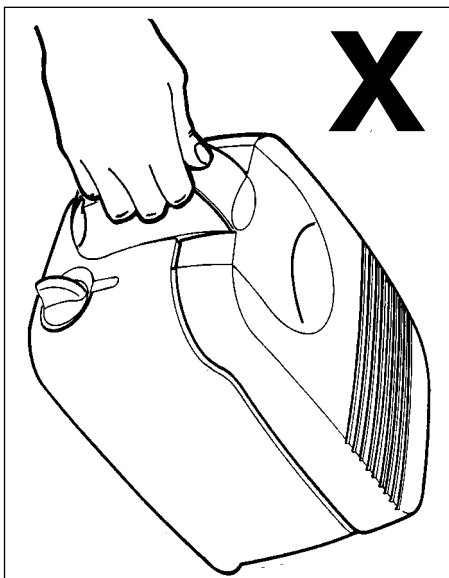
Az olajsütő kezelése

1. Nyissa fel a készülék fedelét.
2. Emelje ki a kosarat és öntsön kb. 1 liter olajat a sütőbe. Az olajsintnek az edény falán látható két jelzés között kell lennie (2. ábra). Ha zsírt használ, tegyen 1 kg-nyit a sütőbe, és a legalacsonyabb fokozaton melegítve olvassa fel.
3. Tegye vissza a kosarat és süllyessze az olajba, majd hajtsa le a készülék fedelét.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és a termosztátot állítsa be a kívánt hőmérsékletre (l. sütési tanácsadó). Amikor az olaj hőmérséklete eléri a beállított értéket, az ellenőrző lámpa kiálszik.
5. Nyissa fel a fedőt (2. ábrák). Emelje ki a kosarat az olajból és helyezze a készülék elülső részén található vajatba. (3. ábra).
6. Tegye az ételt a kosárba (ügyeljen arra, hogy az étel minél szárazabb legyen). Lassan süllyessze a kosarat az olajba, és hajtsa le a fedelet (l. ábrák).
7. Amikor az étel megsült, nyissa fel a fedelet, és emelje ki a kosarat az olajból. Ha szükséges, rázza le az olajat az ételről és a kosárról.
8. Tálalás előtt borítsa a kosár tartalmát nedvszívó papírra: ez felissza a felesleges olajat és az étel ropogós marad.
9. A sütés után a termosztátot kapcsolja 0 állásra, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.

A fedő felnyitása és lehajtása



Az olajsütő szállítása



A készülék tisztítása

A fedőbe épített szűrő

A Kenwood sütő fedelébe épített tartós szűrő csökkenti az olajban sütés jellegzetes szagát: az átáramló gőzből a szűrő lemezkéin kicsapódnak az olajcseppek. Bizonyos időközönként vegye le a fedőt a készülékről (l. lejjebb), és 5-10 percre áztassa mosogatószeres vízbe, hogy a szűrő megtisztuljon. Alapos öblítés után szárítsa meg a fedelet és helyezze vissza a készülékre.

A fedő levétele

Emelje a fedőt függőleges helyzetbe és egyenesen felfelé húzva vegye le a készülékről. Visszahelyezéskor állítsa a fedelet függőleges helyzetbe, és nyomja a készülékre (4).

Tisztítás

Mint minden főzéshez használt eszközt, az olajsütőt is minden használat után el kell mosogatni.

Várja meg, amíg az olaj kihűl, majd vegye le a

tetőt és öntse ki az olajat. Használja a készülék sarkán kiképzett kiöntő csőrt. Szűrje át az olajat egy tölcserbe helyezett tiszta ruhán vagy szűrőpapíron. Ha az olaj nagyon megbarnult, ne használja újra. A kiürített tartályt szűrőpapírral törölje ki, enyhén mosogatószeres nedves ruhával mossa le, és végül tiszta ruhával törölje szárazra (4).

A leszűrt olajat a sütőben, vagy légmentesen záró edényben, naptól védve tárolja. Tízszori használat után mindig öntse ki az olajat.

A készülék külső burkolatát és a fedelet nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg. A készülék zavartalan működése érdekében használat után a sütőkosarat is minden alkalommal mossa el.

FIGYELMEZTETÉS

A sütő belső része teflonnal van beborítva. Tisztításkor ne használjon súrolószert és éles eszközöket, mert a borítás megsérülhet.

Sütési idő és hőmérséklet táblázat

A táblázatban megadott idők tájékoztató jellegűek, a sütés idejét mindig igazítsa az étel mennyiségéhez.

Hasábburgonya - max 400 g	180 °C	9-11 perc
azután	190 °C	1-2 percig, amíg aranyssárga lesz
Fagyasztott hasábburgonya		A csomagoláson levő utasítás szerint
HAL		
Fagyasztott rántott garnélarák (annyi, hogy éppen befedje a kosár alját)	170 °C	3-5 perc
Friss apróhal (annyi, hogy épp befedje a kosár alját)	190 °C	1-2 perc
Friss, tésztábla csomagolt tőkehal	160 °C	5-10 perc (a halszelet vastagságától függően)
Fagyasztott, rántott vagy tésztábla csomagolt tőkehal	190 °C	10-15 perc (a halszelet vastagságától függően)
Fagyasztott lepényhal	190 °C	5-6 perc
HÚS		
Fagyasztott hamburger (50 g)	150 °C	3-5 perc
Rántott csirkeszeletek (kis és közepes nagyságú szeletek)	160 °C	10-20 perc
Rántott csirkeszeletek (nagy)	160 °C	15-30 perc
Fagyasztott birka szüzérmék	170 °C	3-8 perc (vastagságtól függően)
Friss rántott csirkecomb	170 °C	15 perc

Javítás

Meghibásodás esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Conoscere la vostra friggitrice

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Coperchio Smontabile con Filtro Permanente | 5 Manico Cestello |
| 2 Beccuccio per Versare | 6 Termostato Variabile 0-190°C |
| 3 Cestello di Frittura | 7 Spia temperatura |
| 4 Parte Esterna del Corpo Isolata Termicamente | 8 Raccoglicavo |

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano elettrodomestici elettrici si devono rispettare le precauzioni basilari, comprese le seguenti.

- 1 Leggere completamente le istruzioni
- 2 A causa dell'alta temperatura raggiunta durante la frittura alcune superfici diventeranno bollenti: non toccare queste superfici
- 3 Onde evitare scosse elettriche non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi
- 4 È necessario sorvegliare da vicino quando si usa un elettrodomestico in vicinanza di bambini
- 5 Staccare la spina dalla presa quando non in uso e prima di pulire
- 6 Non usare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato o con visibili danni a seguito di caduta.
- 7 Non lasciare penzolare il cavo dall'orlo del piano di lavoro e non farlo toccare con superfici calde

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Consigli per l'Uso della vostra Friggitrice Kenwood

- 1 Usare lardo o olio da frittura di buona qualità per friggere, come olio di granturco o di semi, evitando di usare margarina, olio d'oliva e burro. Questi ultimi non sono raccomandati in quanto emettono fumo ad un livello di temperatura più basso
- 2 Scegliere la temperatura di frittura a seconda del cibo da cucinare. Come indicazione generale, i cibi che sono stati precotti in qualche modo necessitano una temperatura più alta dei cibi che sono completamente crudi: per esempio le crocchette di patate fatte con patate precotte hanno bisogno di una temperatura più alta delle frittelle, che sono composte di una pasta cruda di farina.
- 3 Usare nell'olio bollente solo utensili in metallo con manico isolato
- 4 Come pratica abitudinaria bisognerebbe esercitare cautela quando si frigge, specialmente in vicinanza di bambini
- 5 Si dovrebbe prestare attenzione a che i cibi si cuociano completamente, in quanto l'esterno può sembrare già cotto prima che l'interno lo sia
- 6 L'olio o il grasso mantengono la loro temperatura per lungo tempo dopo l'uso. Non cercare di spostare o prendere la friggitrice mentre è ancora calda.
- 7 Sfruttate al massimo la vostra friggitrice avendola sempre pronta all'uso. Un modo di farlo è costituito dal tenere l'olio raffreddato e filtrato all'interno pronto per la prossima frittura, usando il coperchio per evitare che si sporchi.
Nota: se desiderate togliere l'olio dal recipiente si raccomanda di usare il beccuccio apposito per evitare che si versi o schizzi.
- 8 Quando si frigge del cibo ricoperto da pastella, scolare la pastella in eccesso, porre nell'olio con cautela con il cestello già immerso nell'olio. Chiudere il coperchio e friggere per il tempo necessario.
- 9 Tutti i generi alimentari, in particolar modo patate e cibi congelati, contengono acqua. Quando vengono immersi nel grasso od olio bollente questa diventa vapore e fuoriesce dal filtro del coperchio.
- 10 Non usare patate novelle per fare patate fritte. Tagliare le patate in fettine delle stesse dimensioni per fare in modo che vengano cotte uniformemente. Lavare le patate a fettine ed asciugarle completamente prima di friggerle.
- 11 Quando la cottura è completa bloccare il manico del cestello, scuotendo il cestello sull'olio se necessario. Togliere il cestello e porre il contenuto su carta assorbente prima di servire, per far assorbire grasso in eccesso e mantenere la croccantezza.

ATTENZIONE

COME IN TUTTE LE FRITTURE DOVE IL CIBO HA UN ALTO CONTENUTO DI ACQUA, LA VOSTRA FRIGGITRICE KENWOOD PUÒ EMETTERE VAPORE QUANDO SI APRE IL COPERCHIO. APRENDO IL COPERCHIO COMPLETAMENTE CON UN MOVIMENTO VELOCE SI DISPERDERÀ PIÙ FACILMENTE IL VAPORE E SI EVITERANNO SCOTTATURE.

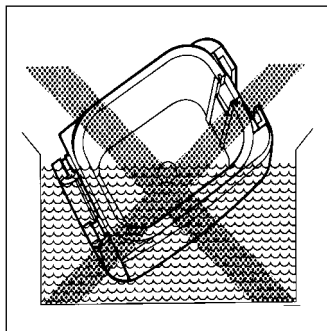
Collegamento alla rete elettrica

Prima di accendere la friggitrice assicurarsi che il valore di tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla targhetta dei dati di funzionamento.

Il presente elettrodomestico è conforme alle norme sull'interferenze radio di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 82/499/CEE.

Preparazione all'Uso della vostra Friggitrice

Controllare che la vostra friggitrice sia scollegata dalla rete di alimentazione elettrica. Lavare il cestello in acqua calda insaponata bollente ed asciugarlo completamente con uno straccio. Pulire l'interno, le superfici esterne ed il coperchio con uno straccio umido con un po' di sapone e quindi asciugare per bene. Ora la vostra friggitrice Kenwood è pronta all'uso.



Nota

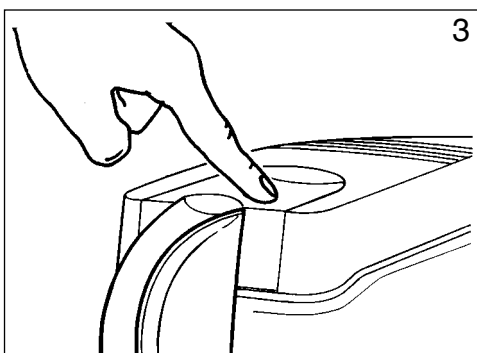
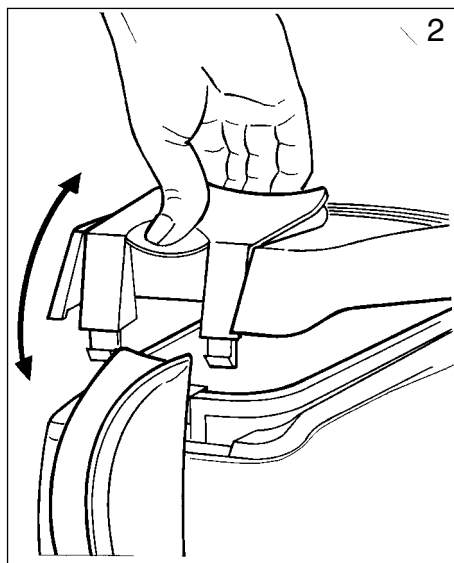
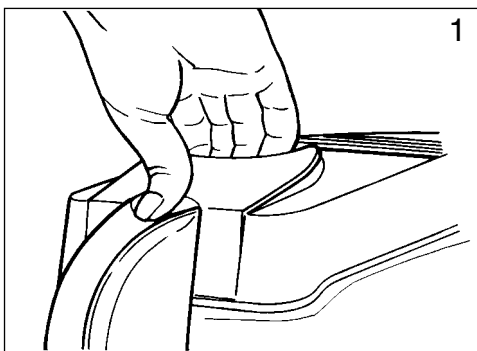
La vostra friggitrice è dotata di un raccoglicavo posteriormente. Per evitare che parte del cavo ingombri il piano di lavoro, svolgere la quantità di cavo necessaria per raggiungere la presa di corrente più vicina e, per sicurezza, fissarla sul cuneo apposito. Quando non in uso si può avvolgere tutto il cavo facilmente attorno al raccoglicavo (1).

LA FRIGGITRICE NON DEVE ESSERE IMMERSA IN ACQUA

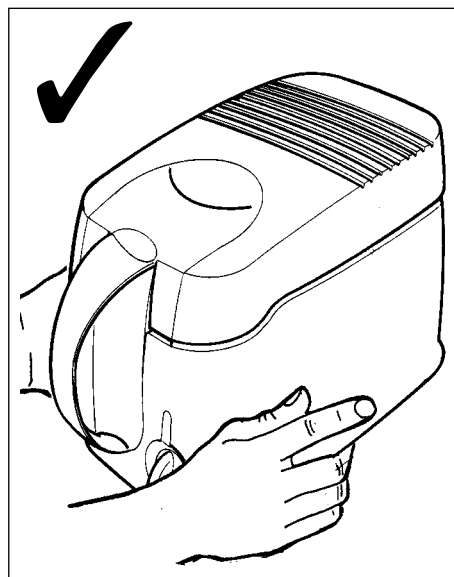
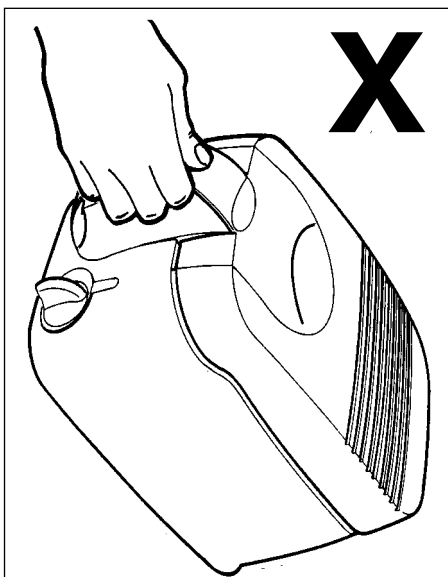
Uso della vostra friggitrice Kenwood

- 1 Aprire il coperchio (vedi figure)
- 2 Estrarre il cestello e versare 1 litro di olio nel recipiente. Il livello deve stare tra il segno del minimo e quello del massimo (Fig.2). Nel caso si usi del grasso solido, porne 1kg nel recipiente e lasciarlo sciogliere alla regolazione di temperatura più bassa.
- 3 Rimettere il cestello nella friggitrice ed immergerlo nell'olio. Chiudere il coperchio.
- 4 Inserire la spina nella presa di corrente e regolare il termostato alla temperatura voluta (vedere la guida di cottura). La spia si spegnerà quando la temperatura scelta verrà raggiunta.
- 5 Aprire il coperchio (vedi figure). Estrarre il cestello dall'olio e porlo nella fessura apposita per la scolatura di fronte al recipiente (Fig. 3).
- 6 Porre il cibo da friggere (che dovrebbe essere il più asciutto possibile) nel cestello. Immergere lentamente il cestello nell'olio e chiudere il coperchio (vedi figure).
- 7 Dopo il tempo di cottura previsto, sollevare il manico del cestello per aprire il coperchio. Aprire il coperchio ed estrarre il cestello dall'olio. Se necessario scuotere il cestello sopra l'olio.
- 8 Porre il contenuto del cestello su della carta assorbente prima di servire per assorbire grasso in eccesso e mantenere la croccantezza.
- 9 Finita la cottura spegnere il termostato, scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare la friggitrice.

Apertura e Chiusura



Trasporto



Pulizia

Filtro coperchio

La vostra friggitrice Kenwood è dotata di un sistema filtro permanente contenente deflettori che raccolgono le gocce di olio del vapore che vi passa attraverso. Dopo diverse sessioni di cottura il filtro del coperchio dovrebbe essere smontato dalla friggitrice (vedere il paragrafo sotto), immerso in acqua calda insaponata e lasciato a mollo per 5-10 minuti. Dopodiché dovrebbe essere risciacquato bene ed asciugato.

Smontaggio coperchio

Per smontare il coperchio aprirlo, sollevarlo in posizione verticale e tirarlo dritto in alto. Effettuare l'operazione opposta per richiuderlo (4).

Pulizia Friggitrice

Come ogni utensile per la cottura, la vostra friggitrice dovrebbe essere pulita dopo ogni volta che la usate.

Dopo che l'olio si è raffreddato togliere il coperchio e svuotare l'olio. La friggitrice è dotata di un beccuccio di sicurezza che dovrebbe essere usato quando si svuota l'olio, il quale si dovrebbe filtrare

attraverso della mussola fine o carta assorbente posta in un imbuto adatto. L'olio eccessivamente sbiadito dovrebbe essere gettato. Dopo aver tolto l'olio, pulire il recipiente prima con carta assorbente, quindi con un panno umido con un po' di sapone ed alla fine con un panno asciutto (4).

L'olio filtrato può essere conservato nella friggitrice o in un contenitore a chiusura ermetica da porre in una credenza lontano da luce. Raccomandiamo di gettare l'olio dopo circa dieci volte che lo usate.

L'esterno ed il coperchio dovrebbero essere puliti con uno straccio umido ed asciugati completamente. Al fine di mantenere il vostro cestello della friggitrice in buone condizioni di funzionamento, raccomandiamo di pulirlo in acqua calda insaponata dopo ogni uso.

ATTENZIONE

L'interno del recipiente della friggitrice è rivestito con uno strato anti-attacco. Per evitare che si rovini non usare abrasivi od utensili taglienti.

Tempi di Frittura e Tabella delle Temperature

I tempi di frittura dati in questa tabella sono solo un riferimento e dovrebbero essere adattati alle differenti quantità, al differente spessore dei cibi ed ai vostri gusti.

Patate fresche - capacità massima del cestello	400 g	180°C	9-11 minuti
Patate congelate	quindi	190°C	1-2 minuti finché non indorano Seguire le raccomandazioni del produttore
PESCE			
scampi - congelati impanati (quantità giusta per coprire grosso modo la base del cestello)		170°	3-5 minuti
Pesciolini freschi - (quantità giusta per coprire la base del cestello)		190°	1-2 minuti
Merluzzo o Nasello fresco o pastella pesce)		160°C	5-10 minuti (a seconda della larghezza del
Porzioni di Merluzzo o nasello congelato		190°C	10-15 minuti (a seconda della impanati o in pastella larghezza del pesce)
Platessa congelata		190°C	5-6 minuti
CARNE			
Hamburger congelati (50 g)		150°C	3-5 minuti
Porzioni di pollo impanato		160°C	10-20 minuti misura piccola o media
Porzioni di pollo impanato		160°C	15-30 minuti misura grande
Scaloppine di vitello congelate		170°C	3-8 minuti (a seconda della larghezza)
Bastoncini di pollo fresco impanati		170°C	15 minuti

Assistenza

Contattare il rivenditore da cui avete acquistato il presente elettrodomestico

Tabella di conversione

Sul termostato della friggitrice la temperatura è segnata in gradi Centigradi, tuttavia, per permettervi di usare ricette con temperatura segnalata in gradi Fahrenheit, vi forniamo della seguente tabella di conversione approssimata.

°C	°F	°C	°F	°C	°F
90	195	130	265	150	300
110	230	190	375	170	340

Delene på frityrgryten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Avtakbart lokk med permanent filter | 5. Justerbar termostad, 0-190°C |
| 2. Hellenebb | 6. Håndtak |
| 3. Stekekurv | 7. Termostatlampe |
| 4. "Cool wall"-beholder med kalde yttersider | 8. Ledningholder |

VIKTIGE SIKKERHETSHENSYN

Når du bruker elektrisk utstyr, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler. Disse innebærer:

1. Les alle instruksjonene.
2. Fordi steking foregår ved høye temperaturer, blir noen overflater varme, ikke ta på disse overflatene.
3. Ikke legg ledningen eller støpslene i vann eller andre væsker, da det kan forårsake elektrisk støt.
4. Vær forsiktig når elektrisk utstyr brukes av, eller i nærheten av, barn.
5. Trekk ut støpslet når gryten ikke er i bruk og før rengjøring.
6. Ikke bruk utstyret hvis ledningen er skadet eller den er blitt sluppet i gulvet og har fått synlig skade.
7. Ikke la ledningen henge over kanten på arbeidsbenken eller inntil varme overflater.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Tips ved bruk av Kenwood frityrgryte

1. Bruk smult eller matolje av god kvalitet ved frityrsteking, f.eks. mais- eller jordnøttolje. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør. Disse anbefales ikke fordi de begynner å ryke ved lavere temperaturer.
2. Velg temperatur etter hva slags mat du skal steke. En generell regel er at mat som har vært kokt eller stekt tidligere trenger høyere temperaturer enn mat som er rå, f.eks. trenger potetkroetter som er laget av kokte eller stekte poteter, høyere temperatur enn smultringer som består av rå deig.
3. Kjøkkenredskapene du bruker i varm olje må være av metall med varmebestandige håndtak/skaft.
4. Som ved all steking, bør du være forsiktig, særlig når barn er i nærheten.
5. Pass på at maten blir skikkelig gjennomstekt. Den kan bli lett gyllenbrun på utsiden før den er gjennomstekt.
6. Olje og fett holder seg varmt lenge etter bruk. Ikke prøv å flytte eller bære frityrgryten mens den fremdeles er varm.
7. La gryten alltid stå klar til bruk, så du får mest mulig ut av den. Du kan også oppbevare avkjølt og silt olje i gryten klar for neste steking. Lokket fungerer som støvdeksel.
Merk: Hvis du vil tømme ut oljen, bør du benytte hellekanten, slik at det blir mindre søl.
8. Når du steker mat som er dekket av frityrrøre, lar du ekstra røre få renne av, legg maten forsiktig ned i oljen når kurven allerede er senket. Lukk lokket og stek ifølge oppskriften.
9. All mat, spesielt poteter og frossen mat, har et visst fuktighetsinnhold. Når den blir senket i varmt fett eller olje, blir fuktigheten til damp som kommer ut gjennom filterlokket.
10. Bruk alltid gamle poteter når du lager pommes frites. Skjær potetene i like store biter, slik at alle blir gjennomstekt. Skyll potetbitene og tørk av dem før du steker dem.
11. Når maten er ferdig stekt, løfter du kurven og rister den over oljen om nødvendig. Ta ut kurven og tøm innholdet på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fett og for at maten skal holde seg sprø.

ADVARSEL

NÅR DU ÅPNER LOKKET PÅ KENWOOD FRITYRGRYTE KAN DET STRØMME UT DAMP. DETTE SKJER VED ALL STEKING AV MAT SOM HAR HØYT FUKTIGHETSINNHOOLD. HVIS DU ÅPNER LOKKET RASKT, SLIK AT DAMPEN SLIPPER UT, UNNGÅR DU Å BRENNE DEG.

Nettspenning

Før du slår på hurtigmikseren, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten.

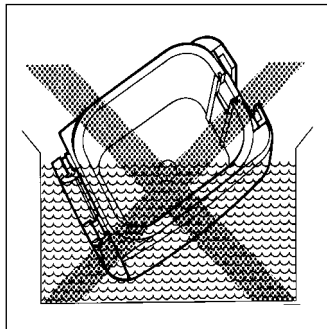
Dette utstyret overholder reglene i EF-direktiv 82/499/EC om radiostøy.

Gjøre Kenwood frityrgryte klar til bruk

Sjekk at støpslet er trukket ut av kontakten. Vask kurven i varmt såpevan og tørk den godt. Tørk av gryten innvendig og utvendig, samt lokket, med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel. Tørk godt. Kenwood frityrgryte er nå klar til bruk.

Merk

Frityrgryten har en ledningholder nederst. For å unngå at ledningen ligger utover arbeidsbenken, trekker du bare ut nok til at støpslet kan settes i kontakten. Av sikkerhetshensyn bør du sette fast ledningen i det lille hakket ved utgangen. Når gryten ikke er i bruk kan hele ledningen oppbevares inne i holderen (1).

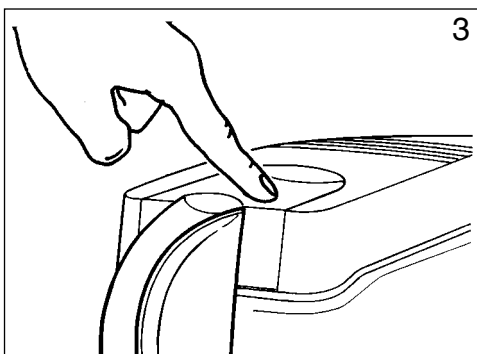
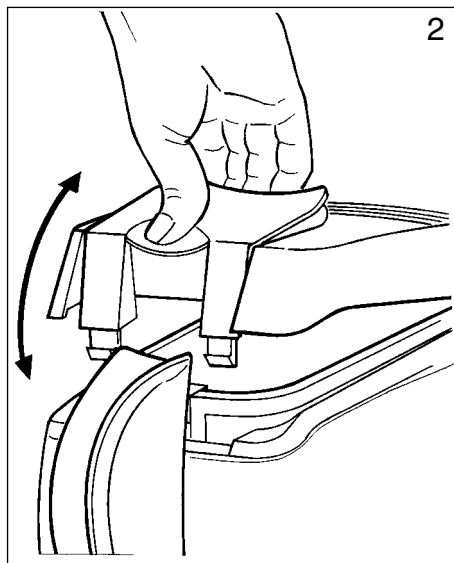
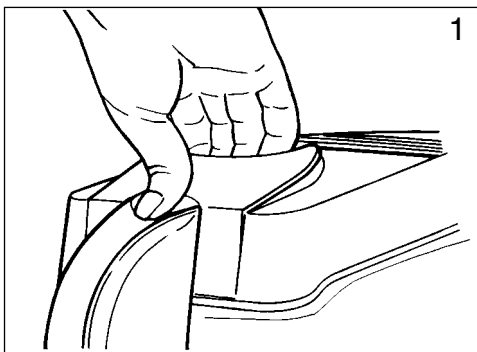


**DU MÅ IKKE LEGGE
FRITYRGRYTEN I VANN**

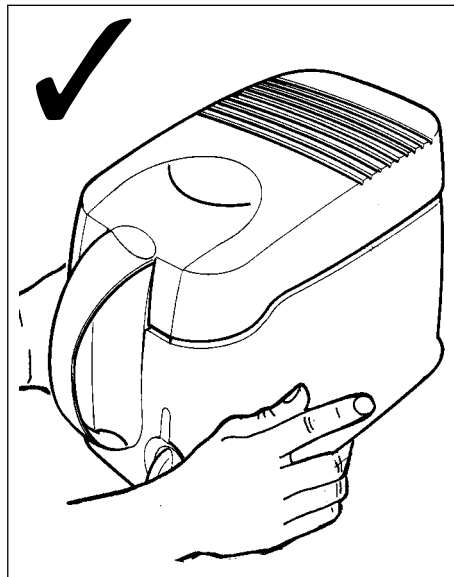
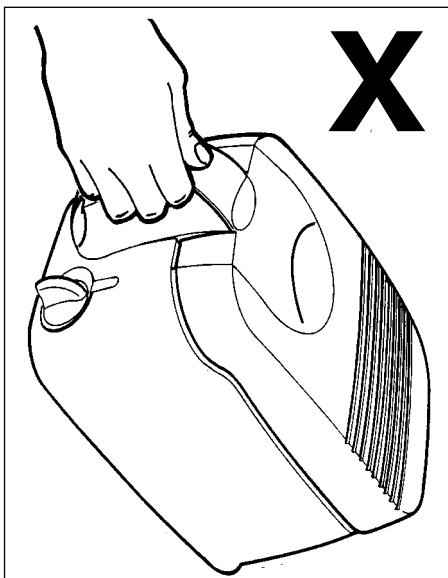
Bruke Kenwood frityrgryte

1. Lukk opp lokket - se illustrasjonen.
2. Ta ut kurven og hell ca. 1 liter olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (maks. og min.) på innsiden av gryten (Fig. 2). Hvis du bruker smult, legg 1 kg i gryten og la det smelte ved laveste varmeinnstilling.
3. Sett kurven tilbake i gryten og senk den i oljen. Lukk igjen lokket.
4. Sett i støpslet og sett termostaten til ønsket temperatur (se veildeningen). Termostatlampe slukkes når oljen har nådd angitt temperatur.
5. Åpne lokket - se illustrasjonen. Løft kurven ut av oljen og fest den i sporet midt framme på gryten (Fig. 3).
6. Legg maten du vil steke (som bør være så tørr som mulig) i kurven. Senk kurven langsomt ned i oljen og lukk lokket (se illustrasjonene).
7. Når maten er ferdig, åpner du lokket og løfter kurven opp av oljen. Rist den litt over oljen, om nødvendig.
8. Hell innholdet i kurven ut på kjøkkenpapir. Overflødig olje absorberes og maten holder seg sprø.
9. Til slutt slår du av termostaten, trekker støpselet ut av kontakten og venter til gryten blir kald.

Åpne/Lukke lokket



Bære gryten



Rengjøring

Filterlokket

Kenwood fritrygryte har et permanent filtersystem med deflektorer som samler oljedråper fra dampen som strømmer gjennom filteret. Når gryten har blitt brukt en del ganger, bør filterlokket tas av gryten (se neste avsnitt) og legges i varmt såpevann i 5-10 minutter. Skyll og tørk det godt.

Ta av lokket

Når du skal ta av lokket, løfter du det til vannrett stilling og tar det av ved å løfte det rett opp. Sett det på igjen ved å følge fremgangsmåten i motsatt rekkefølge (4).

Rengjøre fritrygryten

Som alle andre gryter, bør fritrygryten rengjøres hver gang den har vært i bruk.

Når oljen er avkjølt, tar du av lokket og tømmer ut oljen. Bruk hellekanten når du tømmer ut oljen. Sil

oljen gjennom en trakt med finmasket stoff eller kjøkkenpapir i. Sterkt misfarget olje bør tømmes ut. Etter at du har silt oljen, tørker du ut av bollen, først med kjøkkenpapir og så med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel på. Tørk til slutt over med en tørr klut (4).

Du kan oppbevare den avsilte oljen i gryten eller i en lufttett beholder på et mørkt sted. Vi anbefaler at du kaster oljen etter cirka 10 gangers bruk.

Tørk av utsiden av gryten og lokket med en fuktig klut og tørk dem godt. For best mulig resultat, anbefaler vi at du vasker kurven godt i varmt såpevann etter bruk.

FORSIKTIG

Innvendig har gryten et slipp-belegg. For at det ikke skal bli skadet, bør du ikke bruke slipemidler eller skarpe kjøkkenredskaper.

Steketider og temperatuversikt

Steketidene i denne oversikten er kun gitt som en veiledning og bør justeres etter mengden av og tykkelsen på maten og etter egen smak.

Fersk pommes frites - maksimum kurvkapasitet 400 g	så	180°C 190°C	9-11 minutter 1-2 minutter til de er gyllenbrune Se instruksjonene på pakken
FISK			
Scampi - frossen i brødsmuler (nok til såvidt å dekke bunnen av kurven)		170°C	3-5 minutter
Fersk småsild - (nok til såvidt å dekke bunnen av kurven)		190°C	1-2 minutter
Fersk torsk eller sei i frityrørre (avhengig av tykkelse)		160°C	5-10 minutter
Frossen torsk eller sei i brødsmuler eller frityrørre (avhengig av tykkelse)		190°C	10-15 minutter
Frossen flyndre		190°C	5-6 minutter
KJØTT			
Frosne hamburgere (50 g)		150°C	3-5 minutter
Oppdelt kylling i brødsmuler		160°C	10-20 minutter, små/middels store
Oppdelt kylling i brødsmuler		160°C	15-30 minutter, store
Frosne kalvekjøttskiver		170°C	3-8 minutter (avhengig av tykkelse)
Ferske kyllinglår i brødsmuler		170°C	15 minutter

Service

Kontakt forhandleren som du kjøpte utstyret fra.

Poznaj swoją frytkownicę

- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Zdejmowana pokrywa z filtrem trwałym | 5 | Regulowany termostat 0...190°C |
| 2 | Dzióbek do wylewania tłuszczu | 6 | Rękojeść koszyka |
| 3 | Koszyk do smażenia | 7 | Kontrolka temperatury |
| 4 | Chłodne w dotyku zewnętrzne garnka | 8 | Miejsce na owinięcie sznura |

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, które obejmują również poniższe:

1. Przeczytaj całość instrukcji.
2. Ponieważ smażenie odbywa się w wysokich temperaturach, niektóre powierzchnie staną się gorące. Nie dotykaj ich.
3. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj sznura ani wtyczek w wodzie, ani w żadnym innym płynie.
4. Gdy w pobliżu znajdują się dzieci, to dobrze na nie uważaj korzystając z jakichkolwiek urządzeń elektrycznych.
5. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego: zaraz po użyciu i przed czyszczeniem.
6. Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur jest uszkodzony lub po upuszczeniu widać uszkodzenie.
7. Nie pozwalaj, aby sznur zwisał ze stołu, blatu kuchennego lub dotykał gorących powierzchni.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Wskazówki do użytkowania frytkownicy Kenwooda

1. Stosuj dobrej jakości tłuszcz twardy lub olej do frytek, taki jak np. kukurydziany lub arachidowy; unikaj używania margaryny, oliwy lub masła. Nie są one zalecane do smażenia, gdyż mają niższą temperaturę dymienia.
2. Dobierz temperaturę smażenia odpowiednio do preparowanej żywności. Ogólnie biorąc żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty całkiem surowe, tzn. krokiety ziemniaczane zrobione z tłuczonych ziemniaków będą wymagały wyższej temperatury, niż pączki zrobione z surowego ciasta.
3. Smażąc w gorącym tłuszczu używaj wyłącznie metalowych narzędzi z izolowaną cieplnie rączką.
4. Tak jak zawsze, uważaj przy smażeniu - szczególnie, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
5. Uważaj, aby potrawy nie były surowe w środku: z zewnątrz mogą być one złotobrazowe, a środek niedogotowany.
6. Olej lub tłuszcz pozostaje gorący na długo po smażeniu. Nie próbuj przesuwac ani przenosić frytkownicy, gdy tłuszcz jest nadal gorący.
7. Maksymalnie wykorzystuj swoją frytkownicę, mając ją zawsze gotową do użycia. Jednym ze sposobów jest trzymać w niej ochłodzony i przefiltrowany olej, gotowy do następnego smażenia. Pokrywa będzie chroniła olej przed kurzem.
Uwaga: Wylewaj olej z garnka przez dzióbek; łatwiej wtedy opróżnić miskę bez rozlewania.
8. Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta i ostrożnie wkładaj do tłuszczu, mając koszyk już w tłuszczu zanurzony. Zamknij pokrywę i smaż przez zalecany przeciąg czasu.
9. Wszystkie produkty żywnościowe, w szczególności ziemniaki i mrożonki, mają pewną zawartość wilgoci. Po zanurzeniu w gorącym tłuszczu woda zamienia się w parę i wydostaje się przez pokrywę z filtrem.
10. Do frytek zawsze używaj starych ziemniaków. Pokraj ziemniaki w jednakowej grubości paski, aby zapewnić równomierne ich usmażenie. Przed smażeniem opłucz frytki i dokładnie osusz.
11. Po zakończeniu smażenia unieś koszyk nad tłuszczem i wstrząśnij, jeśli trzeba. Wyjmij koszyk i przed podaniem opróżnij zawartość na absorbujący papier, aby usunąć nadmiar tłuszczu i zachować chrupkość.

OSTRZEŻENIE

TAK JAK ZAWSZE PRZY SMAŻENIU ŻYWNOSTCI Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ WILGOCI, TWOJA FRYTKOWNICA KENWOODA MOŻE WYDZIELAĆ DUŻE ILOŚCI PARY PO OTWORZENIU POKRYWY. OTWIERAJ POKRYWĘ JEDNYM SZYBKIM RUCHEM: LEPIEJ ROZPROSZY TO PARĘ I ZAPOBIEGNIE OPARZENIU.

Podłączenie do sieci

Przed włączeniem należy sprawdzić, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej.

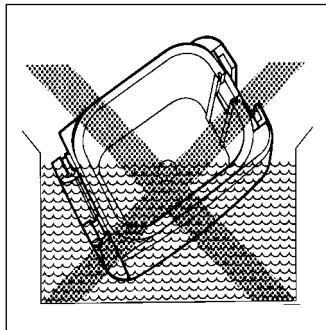
Urządzenie spełnia wymagania rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej Nr. 82/499/EEC o tłumieniu zakłóceń radiowych.

Przygotowanie frytkownicy do smażenia

Upewnij się, że wtyczka frytkownicy została wyjęta z gniazdka. Umyj koszyk w gorącej wodzie z detergentem i dokładnie wytrzyj do sucha. Wytrzyj frytkownicę wewnątrz, z zewnątrz, oraz pokrywę wilgotną szmatką z odrobiną płynu do zmywania. Dokładnie osusz. Twoja frytkownica Kenwooda jest teraz gotowa do smażenia.

Uwaga

Z tyłu frytkownicy znajduje się miejsce na sznur. Aby nadmiar sznura nie włożył się po blacie stołu, odwiń tylko tyle sznura, aby sięgnąć do najbliższego gniazdka. Dla bezpieczeństwa zaczep sznur na specjalnie przewi dzianym uchu. Do składowania cały sznur można z łatwością nawinąć z tyłu (1).

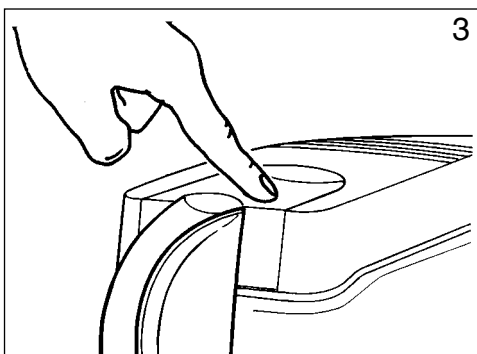
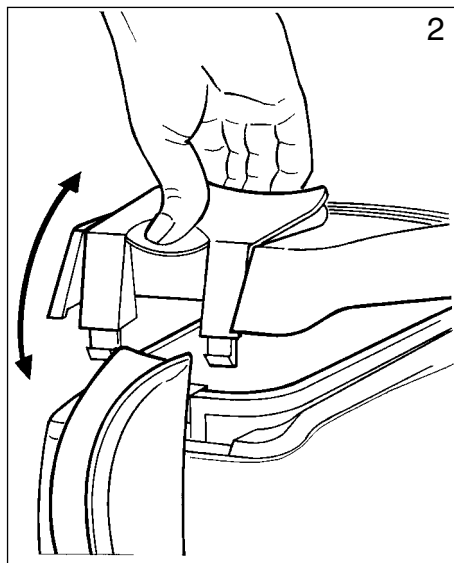
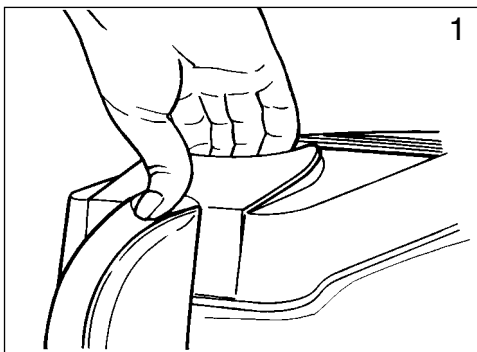


**FRYTKOWNICY NIE WOLNO
ZANURZAĆ W WODZIE**

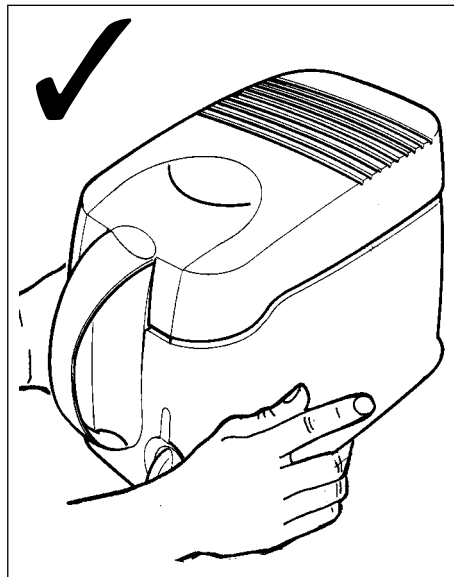
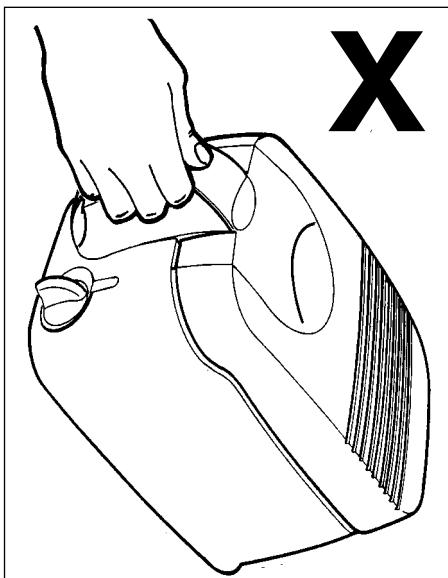
Jak używać swojej frytkownicy Kenwooda

1. Otwórz pokrywę - patrz rysunki.
2. Wyjmij koszyk i wlej do miski około 1 litra oleju. Poziom oleju musi być między znakami 'max' i 'min' (Rys. 2). Stosując tłuszcz twardy włoż ok. 1 kg tłuszczu do garnka i stop go na najniższym nastawieniu.
3. Włóż koszyk z powrotem do garnka i zanurz w oleju. Zamknij pokrywę.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i nastaw termostat na żadaną temperaturę (patrz 'Wskazówki do smażenia'). Po dojściu do nastawionej temperatury kontrolka grzania zgaśnie.
5. Otwórz pokrywę - patrz rysunki. Unieś koszyk nad olejem i zawieś w wycięciu z przodu garnka w pozycji obsączania (Rys. 3).
6. Włóż do koszyka smażoną żywność (która powinna być na tyle sucha, na ile możliwe). Powoli zanurzaj koszyk w oleju i zamknij pokrywę (patrz rysunki).
7. Po przewidywanym okresie smażenia otwórz pokrywę i wyjmij koszyk z oleju. Potrząśnij koszykiem nad olejem, jeśli trzeba.
8. Opróżnij zawartość koszyka na absorbujący papier, aby usunąć nadmiar tłuszczu i zachować chrupkość.
9. Po zakończeniu smażenia wyłącz termostat, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw do ostygnięcia.

Otwieranie i zamykanie pokrywy



Przenoszenie frytkownicy



Czyszczenie

Pokrywa z filtrem

Twoja frytkownica Kenwooda jest wyposażona w trwały system filtracyjny, który składa się z deflektorów, oddzielających kropelki oleju od wychodzącej pary. Po kilku smażeniach filtr należy zdjąć z frytkownicy (patrz punkt poniżej), zanurzyć go w gorącej wodzie z detergentem i namoczyć na 5-10 minut. Następnie należy go dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Jak zdjąć pokrywę

Podnieś pokrywę do pozycji pionowej i zdejmij po prostu podnosząc pionowo. Zakładaj postępując odwrotnie (4).

Czyszczenie frytkownicy

Podobnie jak każdy garnek, frytkownicę należy oczyścić po każdym użyciu.

Gdy olej ostygł, zdejmij pokrywę i zlej olej. Frytkownica posiada dziobek, którym się należy posłużyć przy wylewaniu oleju. Przefiltruj olej

przez drobny muślin lub lejek, wyłożony odpowiednim papierem absorbującym. Silnie odbarwiony olej należy wylać. Po zlaniu oleju wytrzyj garnek papierem absorbującym, następnie wilgotną szmatką z odrobiną płynu do zmywania, a w końcu suchą ściereczką (4).

Zlany olej można przechowywać albo we frytkownicy, lub w szczelnym pojemniku w zaciemnionej szafce. Zaleca się wymienić olej po ok. 10 smażeniach.

Wytrzyj z zewnątrz garnek oraz pokrywę wilgotną szmatką i dokładnie wysusz. Aby utrzymywać koszyk w dobrym stanie, dobrze jest dokładnie go umyć w gorącej wodzie z detergentem po każdym użyciu.

OSTRZEŻENIE

Wnętrze garnka jest pokryte nieprzyswierającą powłoką. Nie używaj środków ściernych ani ostrych przyborów, aby jej nie uszkodzić.

Tabela czasu i temperatury smażenia

Czasy smażenia podane w tabeli poniżej są wyłącznie orientacyjne; należy je korygować odpowiednio do grubości smażonych kawałków oraz własnego smaku.

Świeże frytki - maks. pojemność koszyka 400 g a następnie	180°C	9-11 minut
Frytki mrożone	190°C	1-2 min aż złotobrazowe Patrz zalecenia wytwórni frytek
RYBY		
Krewetki - mrożone w tartej bułce (tyle, aby luźno pokryć dno koszyka)	170°C	3-5 minut
Świeże kilki (tyle, aby luźno pokryć dno koszyka)	190°C	1-2 minuty
Świeży dorsz lub łupacz w cieście naleśnikowym	160°C	5-10 min (odpowiednio do grubości ryby)
Porcje dorsza lub łupacza mrożone w cieście lub tartej bułce	190°C	10-15 min (odpowiednio do grubości ryby)
Flądra mrożona	190°C	5-6 min
MIĘSO		
Mrożone hamburgery (50g)	150°C	10-20 min małe/średnie
Kurczę porcjowane w tartej bułce	160°C	3-5 minut
Kurczę porcjowane w tartej bułce	160°C	15-30 min duże
Mrożone kotlety cielęce panierowane	170°C	3-8 min (odp. do grubości)
Świeże kurczę porcjowane w tartej bułce	170°C	15 minut

Serwis

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu frytkownicy.

Tabela przeliczeń

Regulacja temperatury na twojej frytkownicy Kenwooda jest podana w stopniach Celsjusza. Aby umożliwić korzystanie z przepisów podanych w stopniach Fahrenheita, poniżej jest podana przybliżona tabela przeliczeniowa.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Conheça a sua fritadeira

- | | |
|--|---|
| 1 Tampa amovível com filtro permanente | 5 Comando do termostato variável de 0-190°C |
| 2 Lábio de vaziar | 6 Asa do cesto |
| 3 Cesto de fritar | 7 Indicação luminosa de temperatura |
| 4 Exterior fresco | 8 Arrumação do cabo de alimentação |

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções básicas de segurança, nomeadamente as seguintes:

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Devido às altas temperaturas usadas para fritar, algumas superfícies ficarão quentes. Não lhes toque.
3. Para evitar choques eléctricos, não mergulhe o cabo de alimentação nem as fichas em água ou noutros líquidos.
4. É necessário manter apertada vigilância quando qualquer aparelho for usado por crianças ou próximo delas.
5. Tire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a uso e antes de o limpar.
6. Não se deve usar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado ou se cair e ficar com estragos visíveis.
7. Não deixe o cabo de alimentação pendurado numa mesa ou dum balcão nem o deixe tocar em superfícies quentes.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Sugestões para o uso da sua fritadeira Kenwood

1. Use banha ou óleo de fritar de boa qualidade, como por exemplo óleo de milho ou de amendoim, evitando usar margarina, azeite ou manteiga. Estes não são aconselháveis, pois fazem fumo a temperatura mais baixa.
2. Seleccione a temperatura tendo em conta o alimento que vai fritar. De modo geral, alimentos que foram previamente cozinhados de algum modo precisam de temperatura mais alta do que os alimentos completamente crus, por exemplo, croquetes de batata feitos de batatas previamente cozinhadas precisam de temperatura mais alta do que as frituras que são feitas de massa de pão crua.
3. No óleo quente meta só utensílios de metal que tenham o cabo isolado.
4. Como é prática comum, deve-se ter cuidado ao fritar, sobretudo quando próximo houver crianças.
5. Deve-se ter o cuidado de passar bem os alimentos, pois o exterior pode ficar corado antes de o interior estar cozinhado.
6. O óleo ou a gordura conservam-se quentes por longo tempo depois de serem usados. Não tente mover nem transportar a fritadeira enquanto ainda quente.
7. Tire o máximo partido da sua fritadeira tendo-a sempre pronta para o uso. Uma maneira de o conseguir é deixar lá dentro o óleo frio coado, pronto para a próxima sessão, usando a tampa para proteger do pó.
N.B.: Se quiser tirar óleo do contentor, é aconselhável usar o lábio apropriado, para reduzir ao mínimo o perigo de entornar.
8. Ao fritar alimentos albardados, escorra o excesso de massa e ponha os alimentos cuidadosamente no óleo, com o cesto já mergulhado nele. Feche a tampa e frite o tempo indicado.
9. Todos os alimentos, de modo especial as batatas e os alimentos congelados, têm uma percentagem de humidade. Ao metê-los em gordura quente ou óleo esta transforma-se em vapor e sai pela tampa-filtro.
10. Use sempre batatas velhas para fazer palitos. Corte as batatas em palitos de tamanho idêntico para garantir que fiquem uniformemente cozinhados. Enxague os palitos de batata e seque-os bem antes de os fritar.
11. Quando tiver acabado de fritar, levante o cesto do óleo e sacuda-o sobre o óleo, se necessário. Retire o cesto e deite o conteúdo sobre papel absorvente antes de servir; isso fará com que seja absorvido o excesso de óleo, ficando os alimentos mais firmes.

ATENÇÃO

TAL COMO EM QUALQUER FRITURA EM QUE OS ALIMENTOS TÊM UM ALTO TEOR DE ÁGUA, A SUA FRITADEIRA KENWOOD PODE EMITIR VAPOR QUANDO SE ABRE A TAMPA. SE SE ABRIR A TAMPA NUM SÓ MOVIMENTO RÁPIDO, AJUDA-SE A DISPERSAR O VAPOR E A EVITAR QUEIMADURAS.

Ligação à corrente

Antes de ligar certifique-se de que a voltagem da sua corrente é a indicada na placa de características.

Este aparelho está em conformidade com a Directiva da Comunidade Económica Europeia sobre Rádio Interferência 82/499/EEC.

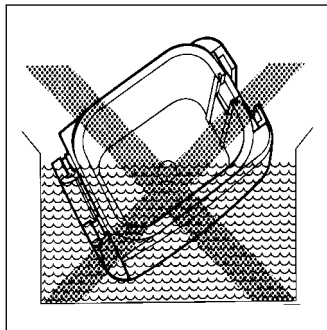
Como preparar a sua fritadeira Kenwood para o uso

Certifique-se de que a fritadeira está desligada da corrente. Lave o cesto em água quente com detergente e enxugue bem. Limpe o interior, as superfícies exteriores e a tampa com um pano húmido juntando-lhe um pouco de detergente líquido de lavar a loiça. Enxugue bem.

A sua fritadeira Kenwood está assim pronta a usar.

N.B.:

A sua fritadeira tem, na parte posterior, um dispositivo para enrolar o cabo de ligação. Para evitar que fique espalhada sobre o balcão uma extensão excessiva e indesejável de cabo, puxe o comprimento necessário para ligar à tomada mais próxima e, para maior segurança, prenda o cabo na braçadeira a isso destinada. Quando não estiver a uso, pode enrolar-se facilmente todo o cabo no dispositivo apropriado (1).



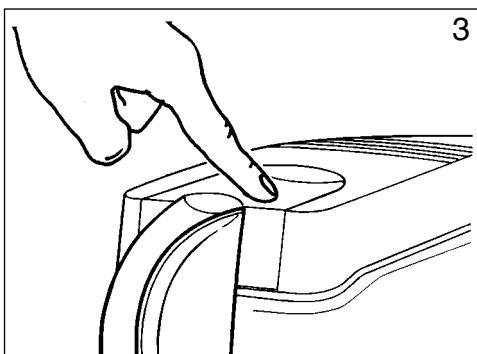
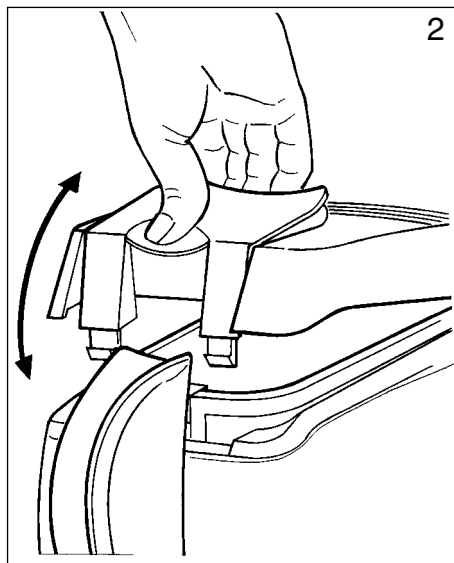
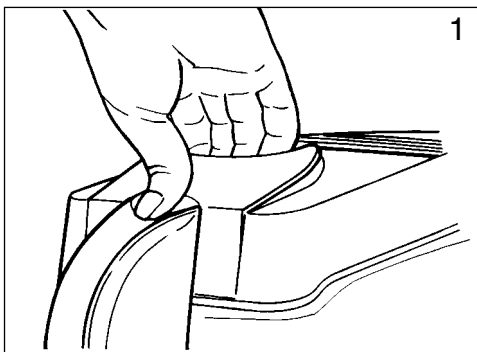
**NÃO SE DEVE MERGULHAR
A FRITADEIRA EM ÁGUA**

Como usar a sua fritadeira Kenwood

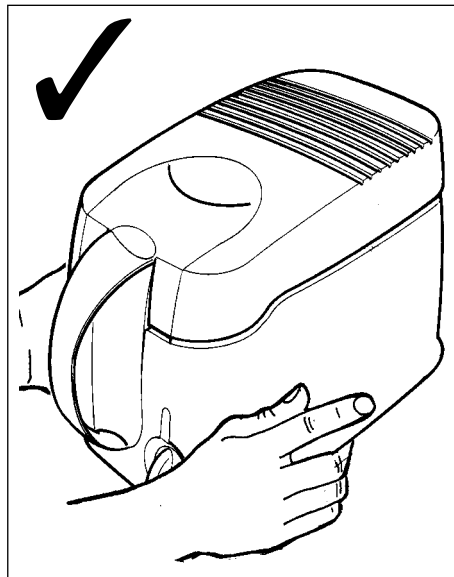
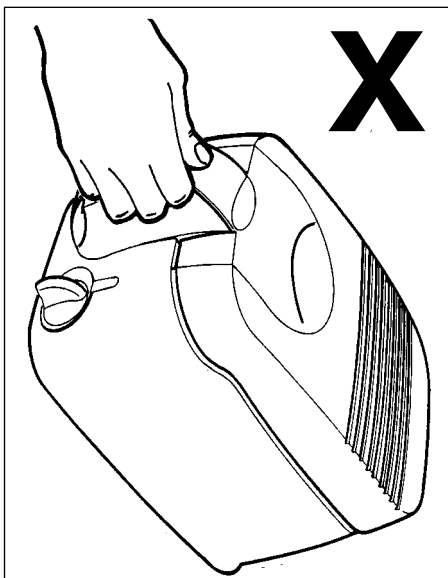
1. Abra a tampa — veja as gravuras.
2. Tire o cesto e deite cerca de 1 litro de óleo na fritadeira. O nível do óleo deve ficar entre as marcas de máx. e mín. (Fig. 2). Se usar gordura sólida, deite 1kg na fritadeira e deixe-a derreter na regulação mínima.
3. Ponha o cesto novamente na fritadeira e desça-o para dentro do óleo. Feche a tampa.
4. Ligue à corrente e ponha o termóstato na temperatura desejada (veja o guia culinário). O indicador luminoso apagar-se-á quando se atingir a temperatura marcada.
5. Abra a tampa — veja as gravuras. Levante o cesto, tirando-o do óleo e prenda-o na ranhura de escorrer na parte anterior da fritadeira (Fig. 3).
6. Ponha no cesto o alimento que vai fritar (deve estar o mais seco possível). Mergulhe o cesto no óleo, devagar, e tape (veja as gravuras).
7. Passado o tempo previsto para a fritura, abra a tampa e retire o cesto do óleo. Se necessário, sacuda o cesto sobre o óleo.
8. Despeje os fritos num papel absorvente antes de os servir, para lhes tirar o excesso de gordura e para que fiquem firmes.
9. Quando acabar de fritar, desligue o termóstato, desligue da corrente e deixe arrefecer.

Como usar a sua fritadeira Kenwood

Modo de Abrir e Fechar



Modo de Transportar



Limpeza

A tampa-filtro

A sua fritadeira Kenwood está equipada com um sistema de filtro permanente. Este tem deflectores que apanham gotas de óleo do vapor que passa por eles. Depois de usada algumas vezes, a tampa-filtro deve ser tirada da fritadeira (veja o parágrafo seguinte) e mergulhada em água quente com detergente, onde deve ficar de molho 5-10 minutos. Depois deve ser bem enxaguada e seca.

Como tirar a tampa

Para tirar a tampa, ponha-a em posição vertical e tire-a puxando a direita para cima. Para voltar a aplicar, inverta esta mesma sequência (4).

Como limpar a fritadeira

Tal como sucede com todos os utensílios de cozinha, a sua fritadeira deve ser limpa após cada uso.

Quando o óleo tiver arrefecido, tire a tampa e vase o óleo. A fritadeira tem um lábio de segurança que deve ser usado para vaziar o óleo. O óleo deve ser filtrado com uma musselina fina ou papel

absorvente colocado num funil apropriado. O óleo que tenha mudado excessivamente de cor deve deitar-se fora. Depois de despejar o óleo, deve limpar-se o contentor com papel absorvente e depois com um pano húmido com um pouco de detergente líquido de lavar a loiça e finalmente com um pano seco (4).

O óleo filtrado pode guardar-se na fritadeira ou num recipiente hermeticamente fechado num armário escuro. Recomendamos que se deite o óleo fora logo que se tenha usado mais de 10 vezes.

O exterior e a tampa devem limpar-se com um pano húmido e secar-se bem. Para manter o cesto em bom estado, recomendamos que ele seja bem limpo em água quente com detergente após cada uso.

ATENÇÃO

O interior da fritadeira é revestido com uma camada anti-aderente. Para evitar danificar este revestimento não se devem usar produtos abrasivos nem instrumentos afiados.

Quadro de durações e temperaturas

As durações de fritura que se dão neste quadro são apenas uma indicação e devem adaptar-se às diferentes quantidades e espessura dos alimentos e ao seu próprio gosto.

Palitos frescos - capacidade máxima do cesto 400g	180°C	9-11 minutos
Palitos congelados	190°C	1-2 minutos até ficarem louros
		Veja as recomendações do fabricante.
PEIXE		
Camarão - congelado em pão ralado (apenas o suficiente para cobrir o fundo do cesto)	170°C	3-5 minutos
Espadilha fresca - (apenas o suficiente para cobrir o fundo do cesto)	190°C	1-2 minutos
Bacalhau ou eglefim fresco ou albardado	160°C	5-10 minutos (conforme a espessura do peixe)
Bacalhau ou eglefim congelado - pedaços em pão ralado ou albardados	190°C	10-15 minutos (conforme a espessura do peixe)
Solha congelada	190°C	5-6 minutos
CARNE		
Hamburgas congeladas (50g)	150°C	3-5 minutos
Pedaços de frango panados	160°C	10-20 minutos (pequenos/médios)
Pedaços de frango panados	160°C	15-30 minutos (grandes)
Escalopes de vitela congelados	170°C	3-8 minutos (conforme a espessura)

Assistência

Contacte o fornecedor a quem comprou o aparelho.

Tabela de conversão

O comando de temperatura da sua fritadeira Kenwood é calibrado em graus C. Contudo, para lhe facilitar a preparação de receitas que indiquem graus F, dá-se a seguinte tabela aproximada

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Conozca su Freidora Profunda

- | | |
|--|---|
| 1 Tapadera Separable con Filtro Permanente | 5 Control de Termostato Variable de 0 - 190°C |
| 2 Morro de Vertido | 6 Mango del Cestillo |
| 3 Cestillo de Freír | 7 Luz de Indicador de Temperatura |
| 4 Exterior Frío al Tacto | 8 Enrollamiento del Cordón |

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos deben seguirse siempre precauciones de seguridad básicas incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Debido a las altas temperaturas necesarias para freír, algunas superficies se calentarán, no toque estas superficies.
3. Para proteger contra choque eléctrico no sumerja el cordón ni el enchufe en agua u otro líquido.
4. Se necesita una estricta supervisión cuando se usa cualquier aparato por/cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato del enchufe hembra cuando no lo use y antes de limpiarlo.
6. No debe usarse el aparato si el cordón de alimentación eléctrica está dañado o se ha caído causando daño visible.
7. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de un tablero de trabajo ni que toque superficies calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sugerencias para Usar Su Freidora Kenwood

1. Use grasa sólida o aceite de freír de buena calidad esto es aceite de maíz o de cacahuete, evite usar margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos no se recomiendan porque tienen una temperatura inferior de producción de humo.
2. Seleccione la temperatura para freír teniendo en cuenta el alimento que va a cocinar. Como guía general, los alimentos precocinados de algún modo necesitan una temperatura más alta que los alimentos completamente crudos, esto es las croquetas de patata hechas con patata precocinada necesitan una temperatura más alta que los buñuelos que se hacen con masa de pan cruda.
3. Use únicamente utensilios metálicos con mangos aislados en el aceite caliente.
4. Como es norma general debe tenerse cuidado al freír especialmente si hay niños presentes.
5. Hay que tener cuidado de cocinar perfectamente los alimentos porque el exterior puede mostrar señales de dorado antes de que el interior esté cocinado.
6. El aceite o la grasa retiene su temperatura durante un largo tiempo después del uso. No intente trasladar o llevar la freidora mientras esté todavía caliente.
7. Consiga el máximo uso de su freidora teniéndola siempre preparada para uso. Un modo de hacer esto es tener el aceite enfriado y colado dentro listo para la siguiente sesión de freír con la tapadera como cubierta contra el polvo.
Nota: Si desea quitar el aceite del bol recomendamos que se use el morro de verter para reducir el derrame.
8. Cuando se fríe alimento con revestimiento de leche con huevo y harina, quite el exceso de la mezcla, cuidadosamente, añádalo cuidadosamente al aceite con el cestillo ya bajado el aceite. Cierre la tapadera y fría durante el tiempo requerido.
9. Todos los alimentos, particularmente las patatas y alimentos congelados, tienen un contenido de humedad. Cuando se sumergen grasa o aceite caliente esta humedad se convierte en vapor y escapa a través de la tapadera de filtro.
10. Use siempre patatas no nuevas para hacer patatas fritas. Corte las patatas en rebanadas de tamaño uniforme para asegurar que se cocinen uniformemente. Escorra las patatas fritas y séquelas muy bien antes de freírlas.
11. Cuando ha terminado de cocinar levante el cestillo del aceite y agítelo sobre el aceite si es necesario. Quite el cestillo y vierta el contenido sobre papel absorbente antes de servir el alimento para que se absorba el exceso de grasa y se retenga su naturaleza crujiente.

PRECAUCION

COMO EN TODA ACCION DE FREIR EN QUE EL ALIMENTO TIENE UN ALTO CONTENIDO DE AGUA SU FREIDORA KENWOOD PUEDE EMITIR VAPOR CUANDO LA TAPADERA ESTA ABIERTA. SI SE ABRE LA TAPADERA TOTALMENTE CON UN MOVIMIENTO RAPIDO SE FAVORECE LA DISPERSION DEL VAPOR Y SE IMPIDEN QUEMADURAS.

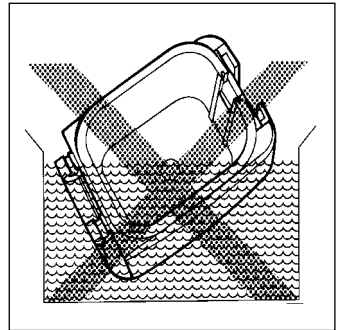
Conexión Eléctrica

Antes de conectar asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica sea la misma que se indica en la placa del fabricante.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea sobre Radiointerferencia 62/499/EEC.

Preparación de Su Freidora Kenwood para Uso

Compruebe que su Freidora está desconectada de la alimentación eléctrica. Lave el cestillo en agua caliente jabonosa y séquelo muy bien. Pase un paño húmedo por las superficies interiores, exteriores y tapadera con un poco del líquido de lavar. Seque todo muy bien. Su Freidora kenwood está ahora lista para uso.



LA FREIDORA NO SE DEBE SUMERGIR EN AGUA

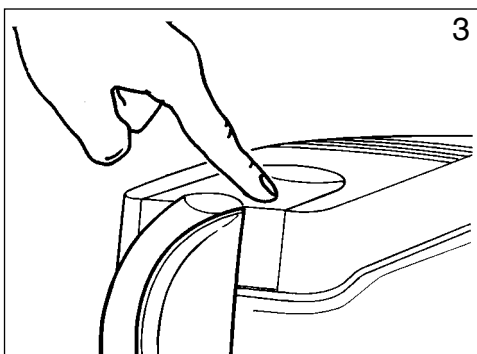
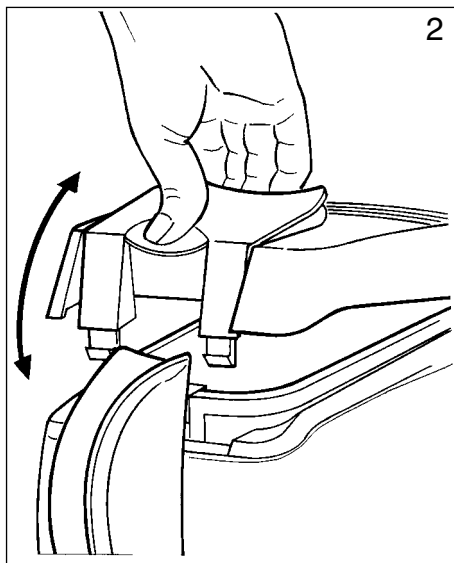
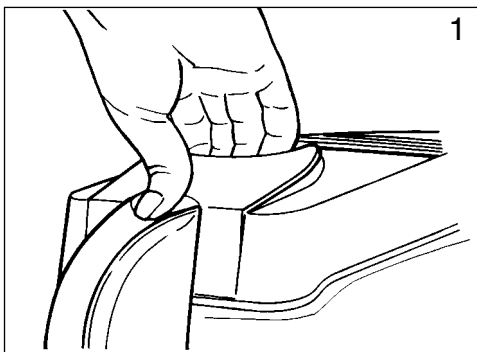
Nota

Su freidora tiene un enrollamiento para guardar el cordón en la parte trasera. Para impedir que el cordón se arrastre indebidamente por la superficie del tablero de trabajo, suelte el cordón para conectarlo con el enchufe hembra más próximo, y para seguridad, sujete el cordón en la ranura especial. Si no se usa todo el cable se puede enrollar fácilmente alrededor de la ranura para guardar el cordón (1).

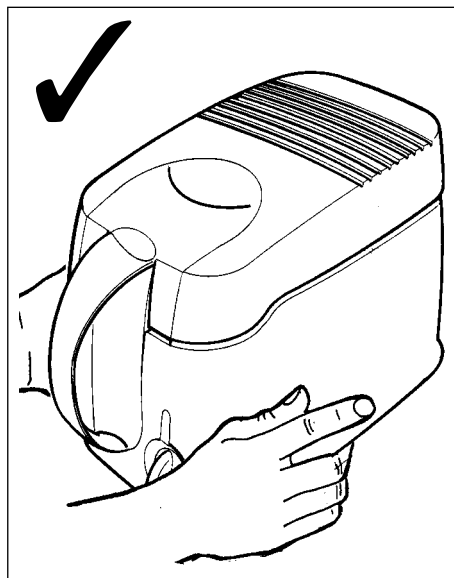
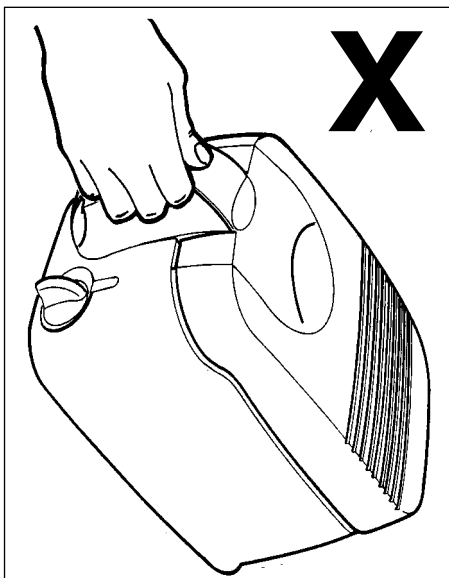
Uso de Su Freidora Kenwood

1. Abra la tapadera - vea los diagramas.
2. Quite el cestillo y vierta al interior alrededor de 1 litro de aceite en el bol. El nivel debe estar entre las marcas máx y mín (Fig. 2). Si va a usarse grasa sólida, ponga 1 kg en el bol y deje que se funda con el ajuste más bajo.
3. Ponga el cestillo otra vez en la freidora y bájelo al aceite. Cierre la tapadera.
4. Enchufe el aparato en la red y ajuste el termostato a la temperatura requerida (vea la guía de cocinado). La luz de indicador se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada.
5. Abra la tapadera - vea diagramas. Levante el cestillo sacándolo del aceite y colóquelo en la ranura de escurrir situada en la parte delantera del bol (Fig. 3).
6. Ponga el alimento que se va a freír (que debe estar tan seco como sea posible) en el cestillo. Sumerja lentamente el cestillo en el aceite y cierre la tapadera (vea los diagramas).
7. Transcurrido el tiempo de cocinado previsto, abra la tapadera y levante y saque el cestillo del aceite. Agite el cestillo sobre el aceite si es necesario.
8. Vierta el contenido del cestillo sobre papel absorbente antes de servir para que se absorba el exceso de grasa y se mantenga la naturaleza crujiente del alimento.
9. Al final de la sección de cocinado, desconecte el termostato, desenchufe de la red y deje que se enfríe.

Para Abrir y Cerrar



Para Transporte



Limpieza

Tapadera de Filtro

Su freidora Kenwood está equipada con un sistema de filtro permanente que consta de deflectores que recogen las gotas de aceite del vapor que pasa a su través. Después de varias secciones de cocinado la tapadera de filtro debe quitarse de la freidora (vea el párrafo siguiente), sumergirse en agua caliente jabonosa y dejarse que se empape durante 5-10 minutos. Luego se debe escurrir muy bien y secar.

Para Quitar la Tapadera

Para quitar la tapadera, levante la misma a una posición vertical y quítela con un tirón recto hacia arriba. Invierta la operación anterior para volver a colocarla (4).

Limpieza de la Freidora

Como con cualquier recipiente de cocinar su freidora se debe limpiar después de cada uso. Después de que se haya enfriado el aceite quite la tapadera y saque el aceite. La freidora está equipada con un morro de seguridad para verterlo que se debe usar para vaciar el aceite. El aceite

debe filtrarse a través de muselina fina o papel absorbente puesto en un colador adecuado. Debe descartarse el aceite excesivamente descolorado. Después de escurrir el aceite, se debe limpiar el bol con papel absorbente y luego pasar un paño húmedo con un poco de líquido de lavar, y finalmente un paño seco (4).

El aceite colado se puede guardar en la freidora o en un recipiente estanco en un armario oscuro. Recomendamos que descarte el aceite después de usarlo 10 veces.

El exterior y la tapadera deben limpiarse con un paño húmedo y secarse muy bien. Para mantener su cestillo de freír en buenas condiciones de uso, recomendamos que se limpie muy bien con agua caliente jabonosa después de cada uso.

PRECAUCION

El interior del bol de la freidora está revestido de una capa antiadherente. Para evitar daño no deben usarse abrasivos ni instrumentos puntiagudos.

Tabla de Tiempos y Temperaturas de Freír

Los tiempos para freír indicados en esta tabla son solamente una guía y deben ajustarse para las diferentes cantidades y grosor de los alimentos y para el propio gusto de usted.

Patatas Fritas Frescas - capacidad máxima de cestillo 400g	180°C	9-11 minutos
Patatas Congeladas	pues 190°C	1-2 minutos hasta doradas Vea las recomendaciones del fabricante
PESCADO		
Langostinos - congelados empanados (suficientes justo para cubrir la base del cestillo)	170°	3-5 minutos
Pescado Banco Fresco -(suficiente justo para cubrir la base del cestillos	190°	1-2 minutos
Bacalao o Róbalo Fresco rebozado en leche con huevo y harina	160°C	5-10 minutos (según grosor del pescado)
Bacalao o Róbalo Congelado, porciones empanadas o rebozadas en leche con huevo y harina	190°C	10-15 minutos (según grosor del pescado)
Platija Congelada	190°C	5-6 minutos
CARNE		
Hamburguesas Congeladas (50g)	150°C	3-5 minutos
Pollo, Porciones Empanadas	160°C	10-20 minutos (tamaño pequeño/medio)
Pollo, Porciones Empanadas	160°C	15-30 15-30 minutos (tamaño grandes)
Escalopes de Ternera Congelada	170°C	3-8 minutos (según el grosor)
Filetes de Pollo Congelado Empanados	170°C	15 minutos

Servicio

Dirijase al Concesionario a quién compró el aparato.

Tabla de Conversión

El control de temperatura de su Freidora Kenwood está graduado en grados C. No obstante, para permitirle cocinar recetas marcadas en grados F, se provee la siguiente tabla aproximada.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340

Lär känna din friturepanna

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Avtagbart lock med permanent filter | 5. Inställbar termostat 0-190° |
| 2. Uthållningspip | 6. Handtag till friturekorgen |
| 3. Friturekorg | 7. Temperaturindikator |
| 4. Värmeisolerat hölje | 8. Sladdförvaring |

SÄKERHETEN

Vid användning av alla elektriska apparater måste man vara noga med säkerheten. Följande försiktighetsmått ska iakttas:

1. Läs alla instruktioner.
2. Eftersom friteringen sker vid hög temperatur blir vissa delar av pannan mycket varma. Vidrör inte dessa delar.
3. Doppa inte sladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor på grund av risken för stötar.
4. Om friturepannan används av barn eller i närheten av barn måste de hållas under noga uppsikt.
5. Dra ut stickproppen ur vägguttaget före rengöring och efter användandet.
6. Använd inte friturepannan om nätsladden tappats så att den uppvisar synliga skador.
7. Låt inte sladden hänga ner från bänkkanten eller vidröra varma ytor.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

omlman regel kan sägas att mat som redan är lagad kräver högre temperatur än helt råa livsmedel. Potatiskroetter som gjorts på kokt potatis kräver till exempel högre temperatur än munkar som görs av ogräddad deg.

3. Använd bara metallredskap med isolerade handtag i den varma oljan.
4. Som alltid vid stekning måste man tänka på säkerheten, särskilt om det finns barn i närheten.
5. Var noga med att maten ska vara genomstekt. Det kan hända att den är guldbrun på utsidan och ändå rå inuti.
6. Oljan håller kvar värmen långt efter uppvärmningen. Försök inte flytta eller lyfta friturepannan medan den fortfarande är varm.
7. Du får mest ut av din friturepanna om den hela tiden är färdig för användning. Ett sätt är att ha kvar den kallnade och silade oljan inuti pannan klar för nästa fritering. Locket fungerar som dammskydd.
OBS: Om du vill hålla ut oljan ur pannan bör du använda uthållningspipen så att du inte spillar.
8. När du använder frituremet låter du först överflödigt smet rinna av och lägger sedan i det som ska friteras i oljan med korgen redan nedsänkt i olja. Stäng locket och fritera så länge som behövs.
9. Alla livsmedel, särskilt potatis och frysta matvaror, innehåller vätska. När de sänks ner i den varma oljan förvandlas denna vätska till ånga som kommer ut genom filterlocket.
10. Använd inte färskpotatis för att göra pommes frites. Skär potatisen i jämnstora bitar så att de lagas jämnt. Skölj av potatisbitarna och torka väl före friteringen.
11. När friteringen är klar låser du handtaget till korgen och skakar eventuellt korgen över oljan. Ta ur korgen och håll ut innehållet över absorberande papper före serveringen så att överflödigt olja rinner av och maten inte förlorar sin knapighet.

VARNING

SOM VID ALL STEKNING AV LIVSMEDEL MED HÖG VATTENHALT KAN ÅNGA AVGES VID FRITERINGEN NÄR LOCKET ÖPPNAS. ÖPPNA LOCKET I EN SNABB RÖRELSE SÅ SPRIDER SIG ÅNGAN UTAN RISK FÖR ATT DU BRÄNNER DIG.

Nätanslutning

Kontrollera innan Du slår på frytyspannan för första gången att den elektricitet Du har stämmer med det som står på märkplåten.

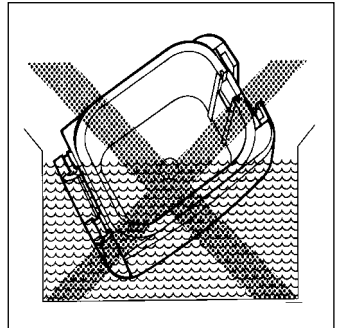
Frytyspannan uppfyller kraven i EG-direktivet för radioavstörning 82/499/EEC.

Hur du förbereder din frytyspanna för användning

Kontrollera att frytyspannan är bortkopplad från elnätet. Tvätta korgen i varmt diskvatten och torka noga. Tvätta insidan och utsidan av frytyspannan med en fuktig trasa och lite diskmedel. Torka noga. Frytyspannan är nu klar för användning.

OBS

På baksidan av frytyspannan finns ett särskilt förvaringsställe för den längd sladd du inte använder. För att det inte ska ligga onödigt mycket sladd på arbetsytan lindar du bara av så mycket sladd som behövs för att nå till närmaste vägguttag och sätter fast resten i den särskilt avsedda klämman. När du ställer undan frytyspannan kan du linda upp hela sladdlängden (1).

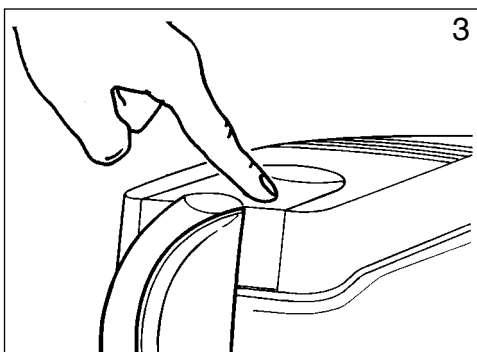
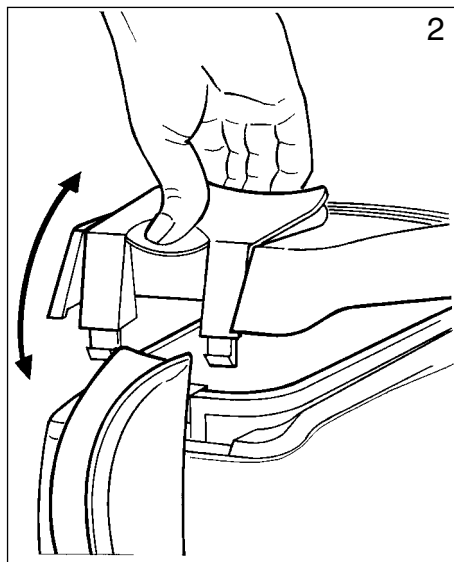
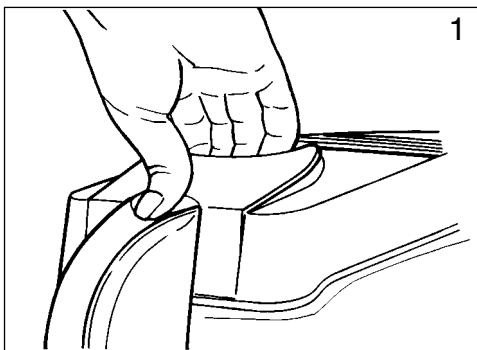


**FRITYRSPANNAN FÅR INTE
SÄNKAS NED I VATTEN**

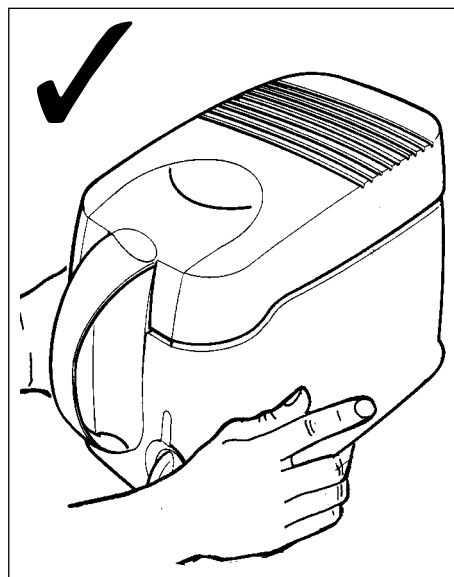
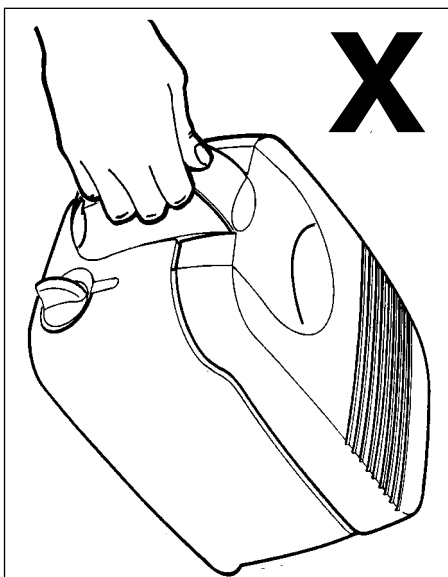
Användning av frytyspannan från Kenwood

1. Lås upp locket - se bilderna.
2. Ta ur korgen och håll i ca en liter olja i pannan. Nivån måste vara mellan max- och min-märkena (fig. 2). Om du använder fast fett lägger du ca 1 kg i skålen och låter det smälta på lägsta inställning.
3. Sätt tillbaka korgen i pannan och sänk ner den i oljan. Stäng locket.
4. Sätt i stickproppen i vägguttaget och ställ termostaten till önskad temperatur (se friteringsanvisningarna). Indikatorlampan slocknar när den inställda temperaturen uppnåtts.
5. Öppna locket - se bilderna. Lyft ur korgen ur oljan och sätt fast den i jacket framtill på pannan för dränering (fig. 3).
6. Lägg det som ska friteras (så fritt från vatten som möjligt) i korgen. Sänk sakta ner korgen i oljan och stäng locket (se bilderna).
7. När den rekommenderade friteringstiden har gått lyfter du upp korghandtaget och låser upp locket. Öppna locket och lyft ur korgen ur oljan. Skaka eventuellt korgen över oljan.
8. Håll ut innehållat på hushållspapper före serveringen så att överflödiga olja rinner av och maten inte förlorar sin knaprighet.
9. Stäng av termostaten när du har friterat färdigt, dra ut stickproppen ur vägguttaget och låt pannan kallna.

Hur du öppnar och stänger locket



Hur du bär pannan



Rengöring

Filterlocket

Frityrpannan från Kenwood har ett permanent filtersystem som består av snedställda slitsar som samlar upp oljedropparna ur ångan när den tränger ut. Efter ett antal friteringar ska filterlocket tas av från pannan (se nedan) och läggas i varmt diskvatten där det får ligga i blöt i 5-10 minuter. Det ska sedan sköljas noga och torkas.

Avtagning av locket

För att ta av locket lyfter du det till lodrätt läge och drar rakt upp. För att sätta tillbaka det gör du det du tvärtom (4).

Rengöring av pannan

Som alla matlagingskärl ska frityrpannan göras ren efter varje användning.

När oljan har kallnat tar du bort locket och håller ur oljan. Pannan är försedd med en pip som du ska använda när du håller. Filtrera oljan genom fint

muslintyg eller hushållspapper i en lämplig tratt. Om oljan är mycket missfärgad måste den slängas. När du hållt ut oljan torkar du skålen med hushållspapper och sedan med en fuktig trasa med lite tvättmedel och slutligen med en torr trasa (4). Den silade oljan kan förvaras i pannan. Vi rekommenderar att du byter oljan efter ca 10 gånger.

Utsidan och locket skall torkas med en fuktig trasa och torkas efter noga. För att frityrkorgen ska hållas i gott skick rekommenderar vi att den diskas i varmt diskvatten efter varje användning.

VARNING

Isidan av frityrpannan är överdragen med en yta som förhindrar fastbränning. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller vassa redskap, för då skadas ytan.

Friteringstider och temperaturer

De här angivna friteringstiderna är bara avsedda som vägledning och ska anpassas efter mängden som friteras, bitarnas tjocklek och egen smak.

Hemmagjorda pommes frites - max 400g	180°	9-11 minuter
Frysta pommes frites	sedan 190°	1-2 minuter tills de är guldbruna Se tillverkarens anvisningar
FISK		
Scampi - frysta, panerade (endast bottenskyla i korgen)	170°	3-5 minuter
Färsk skarpsill (endast bottenskyla i korgen)	190°	1-2 minuter
Färsk torsk eller kolja, i frityrsmet	160°	5-10 minuter (beroende på tjocklek)
Frysta portionsbitar av torsk eller kolja, panerade	190°	10-15 minuter (beroende på eller i frityrsmettjocklek)
Fryst rödspätta	190°	5-6 minuter
KÖTT		
Frysta hamburgare (50 g)	150°	3-5 minuter
Kycklingportioner, panerade	160°	10-20 minuter, små/medelstora
Kycklingportioner, panerade	160°	15-30 minuter, stora
Frysta kalvschnitzlar	170°	3-8 minuter (beroende på tjocklek)
Frysta kycklingklubbor, panerade	170°	15 minuter

Service

Kontakta butiken där Du köpte frityrpannan.

Fritözünüzü Tanıyınız

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Sabit Filtreli Sökülebilir Kapak | 5. Değişken Isı Ayarlayıcı, 0-190 C° |
| 2. Dökme Ağız | 6. Kızartma Sepeti Sapı |
| 3. Kızartma Sepeti | 7. Isı Gösterge Lambası |
| 4. El Yakmayan Dış Kısım | 8. Kablo Yuvası |

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli ev aletleri kullanırken, aşağıdaki noktalar dahil olmak üzere daima güvenlik önlemleri alınır:

1. Cihazla ilgili tüm kullanma talimatlarını okuyunuz.
2. Kızartma esnasında yüksek ısı söz konusu olduğundan, bazı yüzeyler ısınacaktır. Bu yüzeylere elle dokunmayınız.
3. Cereyana çarpılmamak için, su ya da diğer sıvıların içine kablo ya da fiş sokmayınız.
4. Bu tür cihazlar çocuklar tarafından ya da çocukların yanında kullanılırken çok iyi denetlenmesi gerekir.
5. Cihazı kullanmadığınız sırada ve temizlik yapmadan önce fişini prizden çekiniz.
6. Cereyan kablosu hasarlı ise ya da gözle görülür bir hasar meydana gelecek şekilde yere düşmüşse, cihaz kullanılmamalıdır.
7. Cereyan kablosunun cihazın üst kısmına ya da sıcak yüzeylerine temas etmesine izin vermezsiniz.

BU KULLANMA TALİMATLARINI SAKLAYINIZ

Kenwood Fritözünüzü Kullanmanıza İlişkin Dikkat Edilecek Noktalar

1. Derin yağda kızartma için iyi kalitede domuz yağı ya da kızartma yağı kullanınız (mısır ya da yer fıstığı yağı gibi). Margarin, zeytinyağı ya da tereyağı kullanmaktan kaçınınız. Bu yağlar önerilmemektedir. Çünkü yanma ısıları düşüktür.
2. Pişirilecek yiyeceği dikkate alarak kızartma için uygun ısıyı seçiniz. Genel bir kural olarak, başka yöntemlerle önceden pişirilmiş yiyecekler, çiğ yiyeceklerle göre daha yüksek ısı gerektirirler. Örneğin, daha önce pişirilmiş patatesten yapılmış patates kroketleri, çiğ ekmek hamurundan yapılmış lokmalara göre daha yüksek ısıya gerek duyar.
3. Sıcak yağda, yalnızca yalıtılmış sapları olan madeni kaplar kullanınız.
4. Özellikle kızartma esnasında etrafta çocuklar varsa, dikkatli olunmalıdır.
5. Kızartılan yiyeceğin dış kısmı, içi iyice pişmeden pembeleşmeye başlayabileceğinden, yiyeceğin iyice pişirilmesi için gerekli özen gösterilmelidir.
6. Yağlar, kızartma işlemi bittikten sonra uzun müddet ısılarını muhafaza ederler. Yağ hala sıcakken fritözünden yerinden kaldırılmayınız ya da taşımaya girişmeyiniz.
7. Fritözünüzü her zaman kullanmaya hazır tutarak fritözden azami yararı sağlayınız. Bunu yapmanın bir yöntemi soğumuş ve süzdürülmüş yağı, fritöz kapağı bir toz önleyici olarak kullanılmak sureti ile, bir sonraki kızartma için fritözün içinde tutmaktır.
Not: Eğer fritözün içindeki yağı boşaltmak istiyorsanız, etrafa saçılmayı önlemek için dökme ağzının kullanılması önerilir.
8. Sulu hamurla yapılmış yiyecekleri kızartırken, hamurun fazlasını alınız ve sepet yağın içinde iken yağın içine dikkatli bir şekilde koyunuz. Kapağı kapatınız ve gerektiği kadar süre ile kızartınız.
9. Özellikle patates ve dondurulmuş gıdalar dahil olmak üzere, tüm yiyeceklerde nem bulunur. Sıcak yağın içine daldırırken bu nem buharlaşır ve filtre kapağından dışarı çıkar.
10. Patates cipsi yapmak için daima eski patates tercih ediniz. Patateslerin eşit şekilde kızarmasını sağlamak için, eşit büyüklükte kesmeye özen gösteriniz. Kızartmadan önce cipsleri durulayınız ve iyice kurulayınız.
11. Pişirme işlemi tamamlandığında, sepet kolunu kilitleyiniz ve gerekli ise sepeti yağın üzerinde sallayınız. Sepeti çıkarınız ve içindekileri, servis yapmadan önce emici kağıt üzerine seriniz. Böylelikle yiyecek maddesindeki fazla yağlar emilecek ve daha gevrek olması sağlanacaktır.

UYARI

SU ORANI YÜKSEK GIDA MADDELERİNİ KIZARTTIKTAN SONRA KAPAK AÇILDIĞINDA, KENWOOD FRİTÖZÜNÜZ BUHAR ÇIKARABİLİR. KAPAĞI BİR ÇEKİŞTE HIZLI OLARAK AÇMAK, BUHARIN DAĞILMASINA NEDEN OLACAK VE HERHANGİ BİR YANMAYI ÖNLEYECEKTİR.

Cereyan Bağlantısı

Cereyan bağlantısı yapmadan önce, kullandığınız voltajın cihaz üzerindeki plakada gösterilen voltaj ile aynı olup olmadığını kontrol ediniz.

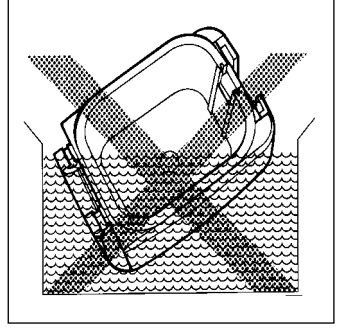
Bu cihaz, 82/499/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Radyo Parazit Kararnamesi'ne uygundur.

Kenwood Fritözünüzün Kullanıma Hazırlanması

Fritözün prizden çekilmiş olduğunu kontrol ediniz. Kızartma sepetini sıcak sabunlu suda yıkayınız ve iyice kurulayınız. Fritözün iç ve dış yüzeylerini ve kapağını, az miktarda bulaşık deterjanı kullanarak nemli bir bezle siliniz. İyice kurulayınız. Artık Kenwood Fritözünüz kullanmaya hazırdır.

Not

Fritözünüzde arka tarafta elektrik kablosu yuvası vardır. Kablonun gereksiz yere etrafta dolaşmasını önlemek için, en yakın prize takılacak uzunlukta kabloyu açınız. Cihazı kullanmadığınız zaman kablonun tamamı kablo yuvasında muhafaza edilebilir (1).

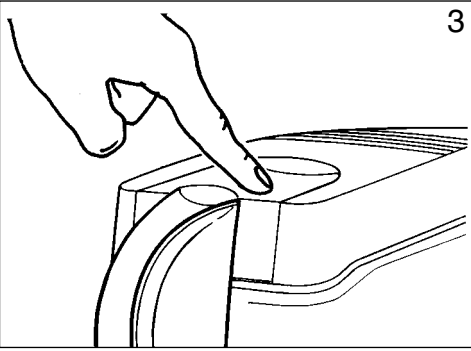
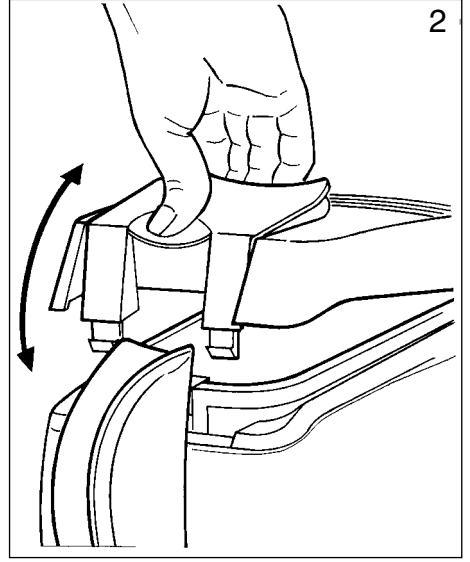
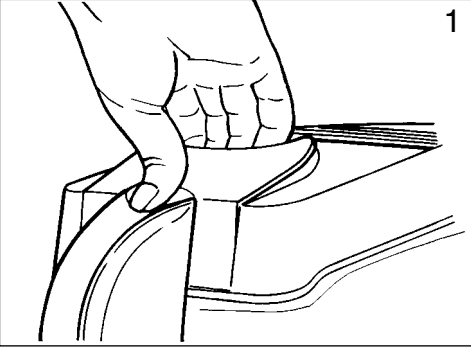


**FRİTÖZ ASLA SUYA
DALDIRILMAMALIDIR**

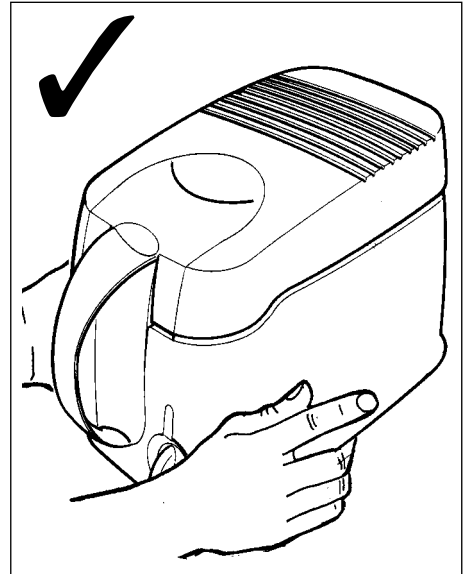
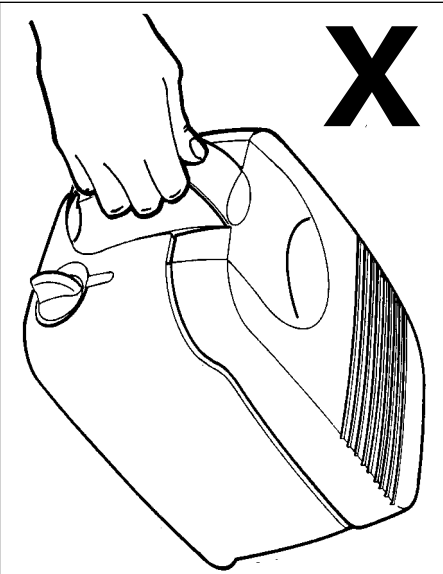
Kenwood Fritözünüzün Kullanılması

1. Kapağını açınız - Resimlere bakınız.
2. Sepeti çıkarınız ve fritözün içine 1 litre yağ koyunuz. Yağ seviyesi azami (MAX) ve asgari (MIN) işaretleri arasında olmalıdır (Şekil 2). Eğer katı yağ kullanılacaksa, fritöze önce 1 kg. yağ doldurunuz ve düşük ısıda yağı eritiniz.
3. Sepeti fritözün içine koyarak yağın içine indiriniz. Kapağı kapatınız.
4. Fişi prize takınız ve ısı ayarlayıcıyı gerekli ısı ayarına getiriniz (pişirme kılavuzuna bakınız). Gerekli ısıya erişilince gösterge lambası sönecektir.
5. Kapağı açınız - Resimlere bakınız. Sepeti yukarı kaldırınız ve yağ kabının önündeki süzme deliğine konumlayınız.
6. Kızartılacak yiyeceği (mümkün olduğu kadar kuru olmalıdır) sepete koyunuz, kapağı kapatınız ve sepeti yavaşça aşağı indiriniz (resimlere bakınız).
7. Pişirme süresi sonunda sepet sapını yukarı kaldırınız. Gerekli taktirde sepeti yağa silkeleyiniz.
8. Sepetin içindekileri, servis yapmadan önce emici bir kağıt üzerine seriniz, böylelikle fazla yağı almış ve yiyeceğe gevreklik kazandırmış olacaksınız.
9. Pişirme işlemini bitirdikten sonra, ısı ayarlayıcıyı kapatınız, fişi prizden çekiniz ve soğumaya bırakınız.

Açma ve Kapama



Taşıma



Temizleme

Filtreli Kapak

Kenwood Fritözünüzde sabit filtreli bir sistem bulunur. Bu filtre, dışarı çıkmakta olan buharın içindeki yağ zerreciklerini tutar. Birkaç kızartma işleminden sonra, filtreli kapak fritözden sökülüp (aşağıdaki paragrafa bakınız) sıcak sabunlu suya batırılmalı ve 5-10 dakika kadar su içinde tutulmalıdır. Sonra iyice durulanıp kurulanmalıdır.

Kapağın Çıkarılması

Kapağı çıkarmak için kilidi açınız ve dikey konuma getirip yukarı doğru çekiniz. Tekrar yerine takmak için bu işlemin tersini yapınız.

Fritözün Temizlenmesi

Yemek pişirmek için kullandığınız öteki kaplar gibi, fritözünüz her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Yağ soğuduktan sonra kapağı çıkartınız ve yağı boşaltınız. Yağı boşaltırken kullanılmak üzere fritözünüzde güvenli bir boşaltma ağızı bulunmaktadır. Yağ uygun bir huninin ağzına konmuş ince bir tülbenkten ya da emici bir kağıttan geçirilerek süzülmelidir. Aşırı derecede rengini

kaybetmiş yağ atılmalıdır. Yağı boşalttıktan sonra, fritöz kabı önce emici bir kağıtla sonra çok az bulaşık deterjanı kullanarak nemli bir bezle silinmeli ve son olarak kuru bir bezle kurulanmalıdır.

Süzülmüş yağ fritöz içinde ya da içi karanlık bir dolapta havalı bir kap içinde muhafaza edilebilir. Kızartma yağınızı 10 kez kullandıktan sonra atmanızı öneririz.

Fritözün dış kısmı ile kapağı nemli bir bezle silinip iyice kurutulmalıdır. Kızartma sepetinizin her zaman iyi durumda bulunmasını sağlamak için, her kullanımdan sonra sıcak sabunlu su içinde iyice temizlenmelidir.

UYARI

Fritözün iç kısmı yapışkan olmayan bir malzeme ile kaplıdır (P.T.F.E.). Bu kaplamaya zarar vermemek için aşındırıcı ya da keskin aletler kullanılmamalıdır.

Kızartma Süreleri ve Isı Tablosu

Bu tabloda verilen kızartma süreleri yalnızca bilgi vermek içindir. Kızartılacak yiyeceğin miktarına ya da kalınlığına ya da kendi damak zevkinize göre tekrar ayarlanmalıdır.

Taze Cips - Azami Sepet Kapasitesi 800 gram sonra	170 C° 190 C°	9-11 dakika Pembeleşinceye kadar 1-2
dakika Dondurulmuş Cips		İmalatçının önerilerine bakınız
BALIK İri Karides - Parça Halinde Dondurulmuş (sepetin tabanını sıkı sıkıya olmadan ancak kapatacak şekilde dizilir) Taze Hamsi - (Sepetin tabanını ancak kapatacak şekilde dizilir) Hamura bulanmış Taze Mezgit ya da Morina Balığı	170 C° 190C° 190C°	3-5 dakika 1-2 dakika 5-10 dakika (balığın kalınlığına bağlı olarak)
Parçalanmış ya da hamura bulanmış Mezgit ya da Morina Balığı	170C°	10-15 dakika (balığın kalınlığına bağlı olarak)
Dondurulmuş Pisi Balığı	190 C°	5-6 dakika
ET Dondurulmuş Hamburger (2 ons 50 gram) Parça Tavuk	150 C° 170C°	3-5 dakika Küçük ya da orta boy için 15-20
dakika Parça Tavuk Dondurulmuş Dana Eskalop	170C° 170C°	Büyük boy için 20-30 dakika 3-8 dakika (kalınlığına bağlı olarak)
Parça halinde taze tavuk şiş	170C°	15 dakika

Servis

Cihazı satın aldığınız bayi ile temas kurunuz.

Isı Değişim Tablosu

Kenwood Fritözünüzün ısı kumandası C dereceye göre ayarlanmıştır. Ancak, F derece ile verilmiş ısılarla ayarlamak için aşağıdaki tabloyu kullanabilirsiniz.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

