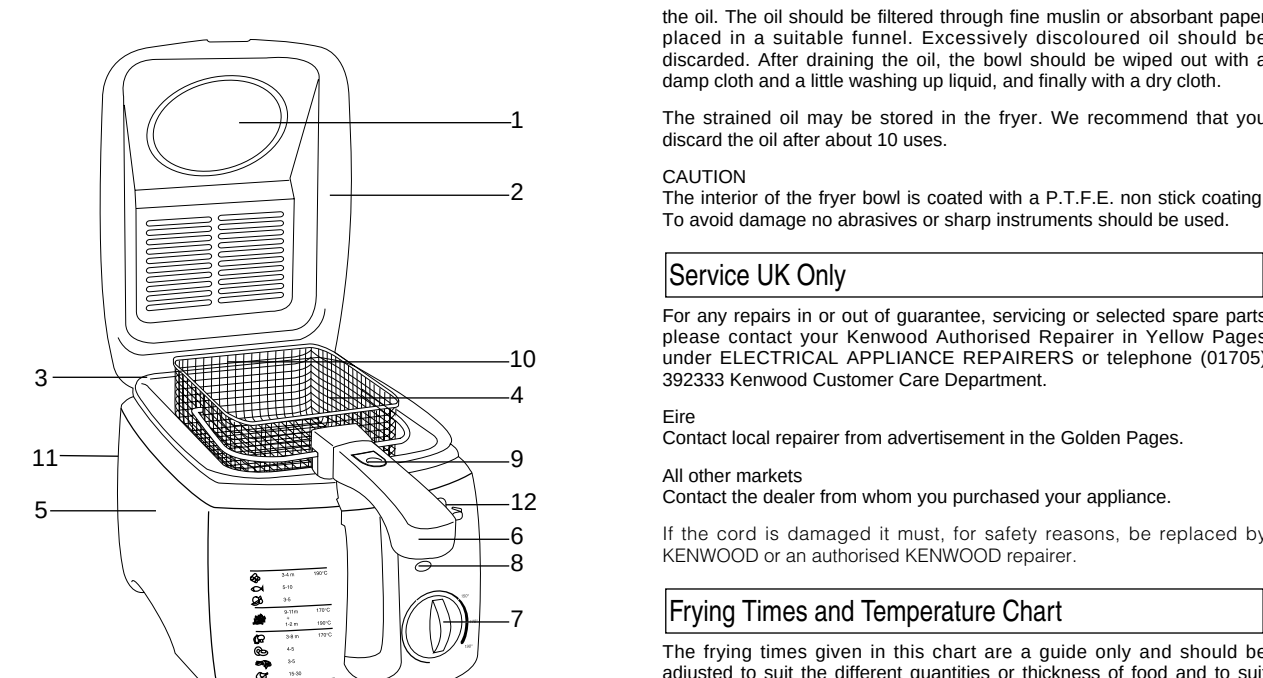




The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Fresh Chips - maximum basket capacity 800 g	170°C	9-11 minutes
Frozen Chips	then 190°C	1-2 minutes until golden brown
		See manufacturer's recommendations

FISH	170°C	3-5 minutes
Scampi - frozen in crumbs (just enough to loosely cover the base of basket)		
Fresh Whitebait - just enough to cover base of basket)	190°C	1-2 minutes

Fresh Cod or Haddock in batter	190°C	5-10 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Cod or Haddock portions in crumbs or batter	170°C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Plaice	190°C	5-6 minutes

MEAT	150°C	3-5 minutes
Frozen Hamburgers (2 oz 50g)	170°C	15-20 minutes small/medium size
Chicken portions in crumbs	170°C	20-30 minutes large sizes
Chicken portions in crumbs	170°C	3-8 minutes (depending on thickness)
Frozen Veal Escalopes	170°C	15 minutes

Fresh Chicken Drum Sticks in crumbs	170°C	15 minutes
-------------------------------------	-------	------------

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 electrical shocks do not immerse the appliance, supply cord or plug in water or other liquids.		
4. This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.		
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 the edge of worktop or touch hot surfaces.		
8. This fryer is for domestic use only.		

SAVE THESE INSTRUCTIONS		
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.		
IMPORTANT (UK ONLY): The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:		
GREEN AND YELLOW BLUE BROWN	EARTH NEUTRAL LIVE	
WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED		
This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.		
Know your Deep Fryer		
1 Viewing Window		
2 Removable lid with Permanent Filter		
3 Pouring Lid		
4 Frying Basket		
5 Cool to Touch Exterior		
6 Handle		
7 Variable Thermostat 0-190°C		
8 Temperature Indicator Light		
9 Spring Loaded Locking Button		
10 Condensation Trap		
11 Cord Storage		
12 Lid Release Bar		

GEM DENNE BRUGSANVISNING		
El-tilslutning		
Inden der tændes for apparatet, skal De sørge for, at den på mærkepladen afmærkede spænding er den samme som Deres elforsyning.		
Dette produkt opfylder bestemmelserne for radiostøj/dæmpning i EF-direktiv 89/336/EEC.		
Lær frituregryden at kende		
1. Vindue		
2. Aftageligt låg med permanent filter		
3. Hædelud		
4. Friturekurv		
5. Udvendige "kolde sider"		
6. Håndtag		
7. Regulérbar thermostat 0-190°C		
8. Temperaturindikatorlampe		
9. Fjederbelastet låseknap		
10. Kondensvandssamlер		
11. Ledningsopbevaring		
12. Udløsestang for låget		

WIGTIGE SIKKERHEDSREGLER		
Når der anvendes elektriske apparater, skal følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:		
1. Gennemlæs alle brugsanvisninger.		
2. På grund af de høje temperaturer, der opstår ved friturestegning, vil nogle overflader blive meget varme, når rike ved disse varme overflader.		
3. Apparatet, el-ledningen eller stikket må 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 dem.		
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 blåt, så der er synlig beskadigelse.		
7. Lad ikke ledningen hænge ned over køkkenbordets kante eller komme i berøring med varme overflader.		
8. Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.		

GEN DENNE BRUGSANVISNING		
El-tilslutning		
Inden der tændes for apparatet, skal De sørge for, at den på mærkepladen afmærkede spænding er den samme som Deres elforsyning.		
Dette produkt opfylder bestemmelserne for radiostøj/dæmpning i EF-direktiv 89/336/EEC.		
Lær frituregryden at kende		
1. Vindue		
2. Aftageligt låg med permanent filter		
3. Hædelud		
4. Friturekurv		
5. Udvendige "kolde sider"		
6. Håndtag		
7. Regulérbar thermostat 0-190°C		
8. Temperaturindikatorlampe		
9. Fjederbelastet låseknap		
10. Kondensvandssamlер		
11. Ledningsopbevaring		
12. Udløsestang for låget		

Preparing your Kenwood Fryer for Use		
Check that your Fryer is disconnected from the electricity supply. Wash the basket in hot sudsy water, rinse and wipe dry thoroughly.		
Wipe the interior, exterior surfaces and lid with a damp cloth plus a little washing up liquid. Dry thoroughly.		
Reassemble, fill with oil to the MAX oil level mark in the bowl and fit the basket and lid. Your Kenwood Fryer is now ready for use.		
Using your Kenwood Fryer		
1. We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as Corn Oil or Groundnut Oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fats and do not use butter or margarine.		
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 raw food.		
3. Care should be taken to cook foods thoroughly. The outside may show signs of turning golden brown before the interior is cooked.		
4. When frying battered food, drain off excess batter, carefully add to the oil with the basket already lowered. Cook the lid and fry for the required time.		
5. Always use old potatoes for making chips. Cut the potatoes into equally sized chips to ensure that they will cook evenly. Before frying rinse the raw chips and dry thoroughly.		
6. When cooking is complete raise the basket handle, to locked position and shake contents over the oil if necessary. Remove the basket and turn the contents onto absorbent paper before serving to absorb grease and retain crispness.		
7. During cooking avoid placing the fryer under any wall cabinet that may be marred by steam or water droplets.		

Cleaning		
Filter Lid		
Your Kenwood fryer is fitted with a permanent filter system. Droplets of oil in the steam are collected in the filter. After several cooking sessions the filter lid should be removed from the fryer (lift off in upright position), plunged into hot sudsy water and left to soak for approximately 20 minutes. It should then be rinsed and wiped dry.		
Basket		
WE RECOMMEND THAT THE BASKET IS CLEANED AFTER EVERY USE.		
Remove the basket and allow to soak for approximately 20 minutes in hot sudsy water then clean with a stiff bristle brush, rinse and wipe dry.		
Fryer		
Wipe all surfaces of the fryer with a damp cloth and a little washing up liquid and finally with a dry cloth.		
Bowl		
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		

kartoffelstykker i vand, og tør dem grundigt i et viskestykke el.lign., inden de steges.

- Når stegningen er overstået, skal kurvens håndtag låses og kurven rystes over olien, hvis det er nødvendigt. Fjern kurven, og læg de friturestegte kartoffelstykker til afdrøyning på fedtsugende papir, inden de serveres, så det overskyedende fedtstof opsluges, og de bliver ved med at være sprøde.
- Under stegning må frituren ikke stilles under et vægskab, da det kan blive ødelagt af damp eller vanddråber.

ADVARSEL
LÆG FRIUREN VED AL STEGNING AF MADVARE MED HØJT VANDINDHOLD KAN KENWOOD FRITUREGRYDEN AFVIGE DAMP, NÅR LÅGET ÅBNES.

Sådan forberedes Kenwood frituregryden til brug		
Kontrollér, at strømmen til frituregryden er afbrudt. Vask kurven i varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt. Afdrø den indvendige og udvendige overflader samt låget med en fugtig klud og en lille smule opvaskemiddel. Sørg for, at gryden er helt tør bagfter. Kenwood frituregryden er nu klar til brug.		

FRITUREGRYDEN MÅ IKKE KOMMES I VAND		
Bemærk		
Frituregryden findes der et opbevaringsrum til ledningen. For at forhindre at ledningen ligger hen over køkkenbordet, skal der kun trækkes nok ledning ud til så når den til nærmeste stikkontakt. Når gryden ikke er i brug, kan hele ledningen nemt opbevares i opbevaringsrummet.		

Sådan bruges Kenwood frituregryden		
1. Lås låget op.		
2. Fjern kurven og hæld 2,5 liter olie op i skålen. Oliens niveau skal være mellem max. og min. mærkerne.		
3. Smør indersiden af vinduet med olie for at forebygge kondensdannelse og gøre det muligt at kontrollere stegningen.		
4. Kom kurven ned i gryden igen, og sænk den ned i olien. Håndtaget låses op ved at skyde låseknappen tilbage. Luk låget.		
5. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil temerostaten på den ønskede temperatur (se stegetider og -temperaturer). Indikatorlampen går ud, når den indstillede temperatur er nået.		
6. Åbn låget. Løft kurven.		
7. Kom så de madvarer, som skal steges (de skal være så tørre som muligt) i kurven, luk låget og sænk kurven ned i olien.		
8. Efter den forventede stegetid læses kurvens håndtag.		
9. Læg kurven indhold til afdrøyning på fedtsugende papir inden serveringen, så maden bliver ved med at være sprød.		

Sådan bruges Kenwood frituregryden		
1. Lås låget op.		
2. Fjern kurven og hæld 2,5 liter olie op i skålen. Oliens niveau skal være mellem max. og min. mærkerne.		
3. Smør indersiden af vinduet med olie for at forebygge kondensdannelse og gøre det muligt at kontrollere stegningen.		
4. Kom kurven ned i gryden igen, og sænk den ned i olien. Håndtaget låses op ved at skyde låseknappen tilbage. Luk låget.		
5. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil temerostaten på den ønskede temperatur (se stegetider og -temperaturer). Indikatorlampen går ud, når den indstillede temperatur er nået.		
6. Åbn låget. Løft kurven.		
7. Kom så de madvarer, som skal steges (de skal være så tørre som muligt) i kurven, luk låget og sænk kurven ned i olien.		
8. Efter den forventede stegetid læses kurvens håndtag.		
9. Læg kurven indhold til afdrøyning på fedtsugende papir inden serveringen, så maden bliver ved med at være sprød.		

Rengoring		
Filterlåg		
Kenwood frituregryden er udstyret med et permanent filtersystem, som opsamlr oliedråber fra dampen, når den passerer gennem filteret. Når frituregryden har været brugt flere gange, skal filterlåglet fjernes fra frituregryden (se nedenstående afsnit), lægges i varmt sæbevand og luges i båd 15-20 minutter. Derefter skal detsyls grundigt og tørres.		
Bemærk		
Frituregryden findes der et opbevaringsrum til ledningen. For at forhindre at ledningen ligger hen over køkkenbordet, skal der kun trækkes nok ledning ud til så tage det af ved at trække det lige opad. Det sættes på igen ved at følge samme fremgangsmaade, men i omvendt rækkefølge.		

Rengoring af frituregryden		
Som det gælder for 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 sikkerhedshældetid, som skal anvendes, når gryden tændes for olie. Oliens skal fjernes gennem et stykke tørt bomuldstøj, kækkeløst el.lign., som anbringes i en tragt passende størrelse. Hvis olien er meget misfarvet, skal den kasseres. Efter at have tændt gryden for olie skal stikket aftrækkes med fedtsugende papir og opnå de bedste resultater bedes De venligst først gennemlæse denne brugsanvisning grundigt.		

Velkommen til friturestegning med Kenwood		
Kenwood frituregryden har mange nye finesser, som muliggør uldrig og veltilløvet friturestegning. Låget, der kan låses, og de udvendige "kolde sider" er konstrueret for ekstra sikkerhed. Med den regulerbare temerostat er det muligt at indstille temperaturen, så maden får netop den ønskede smag. For at opnå de bedste resultater bedes De venligst først gennemlæse denne brugsanvisning grundigt.		

WIGTIGE SIKKERHEDSREGLER		
Når der anvendes elektriske apparater, skal følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:		
1. Gennemlæs alle brugsanvisninger.		
2. På grund af de høje temperaturer, der opstår ved friturestegning, vil nogle overflader blive meget varme, når rike ved disse varme overflader.		
3. Apparatet, el-ledningen eller stikket må 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 dem.		
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 blåt, så der er synlig beskadigelse.		
7. Lad ikke ledningen hænge ned over køkkenbordets kante eller komme i berøring med varme overflader.		
8. Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.		

WIGTIGE SIKKERHEDSREGLER		
Når der anvendes elektriske apparater, skal følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:		
1. Gennemlæs alle brugsanvisninger.		
2. På grund af de høje temperaturer, der opstår ved friturestegning, vil nogle overflader blive meget varme, når rike ved disse varme overflader.		
3. Apparatet, el-ledningen eller stikket må 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 dem.		
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 blåt, så der er synlig beskadigelse.		
7. Lad ikke ledningen hænge ned over køkkenbordets kante eller komme i berøring med varme overflader.		
8. Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.		

ADVARSEL
Indvendigt er frituregrydens skål belagt med en P.T.F.E.-smlp-løst belægning. For at undgå beskadigelse af denne belægning må der ikke anvendes skurende rengøringsmidler eller skarpe redskaber.

Stegetider og -temperaturer		
Stegetiderne i dette skema er kun vejledende og bør justeres, så de passer til forskellige mængder og tykkelser af madvarer og Deres egen smag.		
Friske pommes frites-maximal kapacitet	170°C	9-11 minutter
1 kurv 800	så 190°C	1-2 minutter, indtil olien er gyldenbrun
Dybrosne pommes frites		Se fabrikantens anbefalinger
FISK		
Scampi - dybfrosne, panerede (lige nok til at dække kurvens bund læst)	170°C	3-5 minutter
Fiske smålids - (lige nok til at dække kurvens bund)	190°C	1-2 minutter
Frisk torsk eller kuller i beignetejd 190°C		
5-10 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)		
10-15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)		
15-20 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)		
20-30 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)		
3-8 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)		
15 minutter		

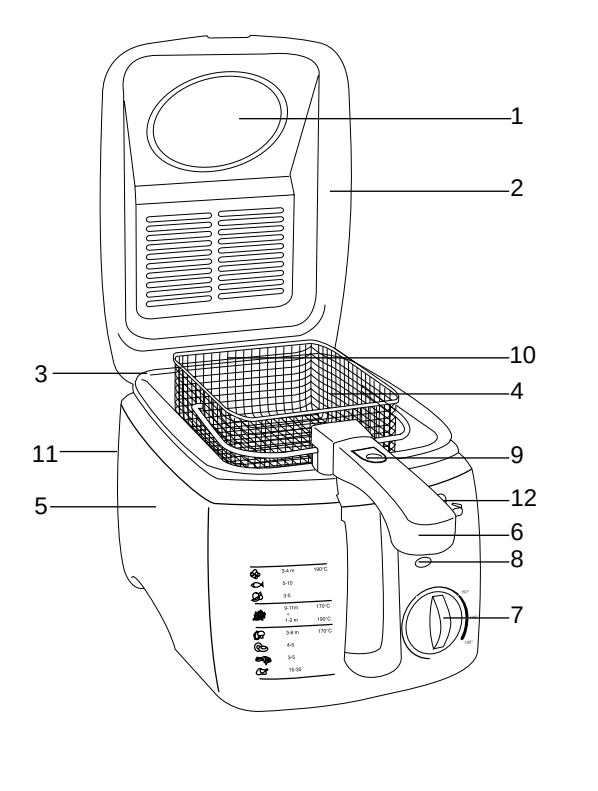
Service		
Hvis ledningen er beskadiget, skal der af sikkerhedsgrunde udklfftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatur.		
FRITUREN MED KENWOOD		
Uw Kenwood frituse is voorzien van een aantal nieuwe kenmerken, die garant staan voor een veilig gebruik en een uitstekend fritureresultat. Het gaat ook op extra veiligheid is het apparaat zodanig ontworpen, dat het deksel vergrendelbaar is en 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 frituse is het raadzaam om deze instructies aandachtig door te lezen.		

Service		
Hvis ledningen er beskadiget, skal der af sikkerhedsgrunde udklfftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatur.		
FRITUREN MED KENWOOD		
Uw Kenwood frituse is voorzien van een aantal nieuwe kenmerken, die garant staan voor een veilig gebruik en een uitstekend fritureresultat. Het gaat ook op extra veiligheid is het apparaat zodanig ontworpen, dat het deksel vergrendelbaar is en 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 frituse is het raadzaam om deze instructies aandachtig door te lezen.		

Service

Kontakt den forhandler, hvor De købte frituregryden.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.



D

Herzlich Willkommen zum Fritieren mit Kenwood

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

Der verriegelbare Deckel und 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

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 funktensdört gem. EG-Richtlinie 89/336/EVG.

Lernen Sie Ihre Friteuse kennen.

- Sichtfenster
- Abnehmbarer Deckel mit Dauerfilter
- Ausgüsvorrichtung
- Fritierkorb
- Wärmeisolierte, berührungssichere Außenseite
- Griff
- Stufenlos einstellbarer Thermostat 0-190°C
- Temperaturkontrollleuchte
- Federgespannter, selbstverriegelnder Deckelverschluß
- Kondenswasserinne
- Kabelfach
- Deckelöffnungstaste

Tips zur Benutzung Ihrer Kenwood Friteuse

- Zum Fritieren sollten Sie unbedingt ein hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges Fritierfett. Andere Öle können auch verwendet werden, sofern sie vom Hersteller speziell zum Fritieren empfohlen werden. Verschiedene Öle oder Fette nicht miteinander mischen. Butter oder Margarine sind zum Fritieren nicht geeignet.
 - Wählen Sie die geeignete Fritiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des zu fritierenden Nahrungsmittels. Als Richtlinie gilt: vorgekochte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als vollkommen rohe Nahrungsmittel, d.h. aus vorgekochten Kartoffeln hergestellte Kartoffelknöchen benötigen eine höhere Temperatur als Krapfen, die aus rohem Brotteig bestehen.
 - Benutzen Sie in heißem Öl nur Metallutensilien mit isolierten Handgriffen.
 - Wie allgemein üblich, ist beim Fritieren besondere Vorsicht geboten, insbesondere wenn Kinder zugegen sind.
 - Achten Sie darauf, daß das Fritiergut vollkommen durchfritiert ist, da möglicherweise auch schon Anzeichen einer Goldbraunfärbung zu erkennen sind, bevor das Innere vollkommen gar ist.
 - 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.
 - Sie können Ihre Friteuse optimal nutzen, wenn Sie sie stets griffbereit haben. Dies läßt sich z.B. dadurch erreichen, daß Sie das erkahtete 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 Ausgüß zu benutzen, um ein Verschütten des Öls weitgehend zu vermeiden.
- Im Rezeptteil dieser Anweisung ist von "grobem Panierteig" die Rede. Panierteiml wird durch Trocknung von kleinen Brotkrustenstücken bei geringer Hitze hergestellt. Diese werden dann verflüssigt oder zerkleinert. Sie können auch fertiges Panierteiml kaufen, das aus trockenen Brotkrumen besteht, die entweder geraspelt oder verflüssigt wurden.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - Wenn der Fritiervorgang abgeschlossen ist, befestigen Sie den Korbgriff und schütten Sie den Korb gegebenenfalls über dem Öl. Entfernen Sie 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.
 - Stellen Sie das Gerät während des Fritiervorgangs nicht unter einen Hängeschrank o.ä., er könnte durch Dampf oder Wassertropfen beschädigt werden.

VORSICHT:
BEIM FRITIEREN VON NAHRUNGSMITTELEN, DIE EINEN HOHEN WASSERGEHALT AUFWEISEN, KANN IHRE KENWOOD FRITEUSE BEI GEÖFFNETEM DECKEL DAMPF ABGEBEN.

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 Außenseiten und den Deckel mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie die Flächen gründlich. Jetzt ist Ihre Kenwood Friteuse betriebsbereit.

TAUCHEN SIE DIE FRITEUSE NIEMALS IN WASSER!

Hinweis:
Ihre Friteuse hat auf der Rückseite ein Kabelfach. Nehmen Sie nur soviel Kabel heraus, wie Sie benötigen, um die Friteuse an die nächstgelegene Steckdose anzuschließen; so läßt sich vermeiden, daß überschüssiges Kabel über die Arbeitsfläche hängt. Überschüssiges Kabel läßt sich einfach im Kabelfach verstauen.

Benutzung Ihrer Kenwood Friteuse

- Entriegeln Sie den Deckel.
- Entfernen Sie den Korb, und füllen Sie 2,5 Liter Öl in die Friteuse. Der Füllstand muß sich zwischen der "max"- und "min"-Markierung befinden.
- Bestreichen Sie die Innenseite des Sichtfensters mit Öl, damit sich kein Kondensationsniederschlag bildet und der Fritiervorgang sich überwatcht läßt.
- Setzen Sie den Korb wieder in die Friteuse, und senken Sie den Korb in das Öl. Schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur (siehe Friteanleitung). Die Kontrollleuchte entleuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Öffnen Sie den Deckel. Heben Sie den Korb an.
- Geben Sie das Fritiergut (das so trocken wie möglich sein sollte) in den Korb, schließen Sie den Deckel, und senken Sie den Korb.
- Heben Sie den Griff des Korbs nach Ablauf der angenommenen Fritierzeit an.
- Geben Sie den Inhalt des Korbs vor dem Servieren auf ein saugfähiges (nicht haftendes) Papier, damit überschüssiges Fett abtropf, und die Knusprigkeit erhalten bleibt.

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 folgende 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 entriegeln Sie ihn, bringen ihn in die senkrechte Position, und nehmen ihn ab, indem Sie ihn gerade nach oben ziehen. Zum Aufsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

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 Sicherheitsausgüsvorrichtung ausgestattet, die beim Ausgießen des Öls benutzt werden sollte. Das Öl sollte durch einen mit einem feinen Mueselin oder saugfähigen Papier ausgelegten Trichter gegossen werden. Übermäßig verfarbtes Öl sollte weggeworssen werden. Nach dem Abgießen des Öls sollte die Schüssel zunächst mit einem saugfähigen Papier und anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel und abschließend mit einem trockenen Tuch ausgewischt werden.

Das gefilterte Öl läßt sich in der Friteuse aufbewahren. Es wird empfohlen, das Öl nach etwa 10maliger 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 funktionsfähigen 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 800 g	170°C	9-11 Minuten	
Gefrorene Pommes Frites	190°C	1-2 Minuten bis sie goldbraun sind. Siehe Anweisungen des Herstellers	
FISCH			
Scampi - gefroren in Stücken (nur soviel, daß der Boden des Korbes gerade eben bedeckt ist)	170°C	3-5 Minuten	
Frischer Karpen (nur soviel, daß der Boden des Korbes bedeckt ist)	190°C	1-2 Minuten	
Frischer Kabeljau oder i Schellfisch im Teigmarie	190°C	5-10 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)	
Gefrorene Kabeljau- oder Schellfischportionen paniert oder im Teigmarie 170°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	170°C	15-20 Minuten	
		kleine/mittlere Größe	
Hühnchenportionen paniert	170°C	20-30 Minuten	
		große Stücke	
Gefrorene Kalbschnitzel	170°C	3-6 Minuten (abhängig von der Dicke des Fleisches)	
Frische Hühnerkeule paniert	170°C	15 Minuten	

Kundendienst:

Im beschädigten Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Umrechnungstabelle

Die Temperaturengabe Ihrer Kenwood Friteuse ist in Grad Celsius geieicht, 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
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

I

Felicitazioni per l'acquisto della Friggitrice Kenwood

La vostra friggitrice Kenwood presenta un gran numero di nuove caratteristiche che permettono di friggere con sicurezza ottenendo ottimi risultati. Il coperchio bloccabile e la superficie esterna isolata termicamente sono stati concepiti per fornire maggiore sicurezza. Il termostato variabile fornisce una regolazione della temperatura che permette che il cibo venga fritto all'esatto grado di croccantezza voluto. Leggete queste istruzioni attentamente e sarete in grado di ottenere i migliori risultati.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

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

- Leggere a fondo le istruzioni.
- A causa dell'alta temperatura raggiunta durante la frittura alcune superfici diventeranno bollenti: non toccare queste superfici.
- Non immergere la friggitrice, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

- È necessario sorvegliare da vicino quando si usa un elettrodomestico in vicinanza di bambini.
- Staccare la spina dalla presa quando non in uso e prima di pulire.
- Non usare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione si è danneggiato o presenta danni visibili a seguito di caduta.
- Non lasciare penzolare il cavo dall'orlo del piano di lavoro e non farlo toccare con superfici calde.
- Questa friggitrice è stata concepita per solo uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Collegamento alla rete elettrica
Prima di accendere la friggitrice assicuratevi 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 89/336/CEE

Conoscere la vostra Friggitrice

- Finestrella di Osservazione
- Coperchio smontabile con Filtro Permanente
- Beccuccio
- Cestello di Frittura
- Superficie Esterna Isolata Termicamente
- Manico
- Termostato Variabile 0-190°C
- Spia Temperatura
- Pulsante di Bloccaggio a Molla
- Dispositivo Anticondensa
- Raccogliacavo
- Leva sbucciatrice coperchio

Consigli per l'Uso della vostra Friggitrice Kenwood

- Per friggere gli alimenti con questo apparecchio si consiglia di usare olio per frittute di buona qualità, come l'olio di Mais o l'olio di Semi di Arachidi. E' anche possibile usare strutto solido di buona qualità, oppure oli di tipo diverso, sempre che siano specificatamente consigliati dal produttore per friggere gli alimenti. Non mischiare mai oli o strutti diversi e non usare olio o margarina per friggere.
- Scegliere la temperatura di frittura a seconda del cibo da cucinare. Come indicazione generale, i cibi che sono stati precotti in qualche modo necessitano solo utensili in metallo con qualche olio, sono completamente crudi; per esempio le crochette di patate fatte con patate precotte hanno bisogno di una temperatura più alta delle frittelle, che sono composte da una pasta cruda di farina.
- Usare nell'olio bollente solo utensili in metallo con qualche olio.
- Come pratica abitudine usare cautela mentre si frigge, specialmente in vicinanza di bambini.
- Fare attenzione a che i cibi vengano cotti completamente, in quanto l'esterno può sembrare già pronto prima che l'interno lo sia.
- L'olio si mantiene caldo per lungo tempo dopo l'uso. Non cercare di spostare o prendere la friggitrice mentre è ancora calda.
- Struttate al massimo la vostra friggitrice tenendola sempre pronta all'uso. Tenete l'olio raffreddato e filtrato all'interno pronto per la prossima frittura, tenendo chiuso il coperchio per evitare che si sporchì.
- Se desiderate togliere l'olio dal recipiente si raccomanda di usare il beccuccio appeso alla parte superiore dello schizzo.
- Nella sezione Ricette si fa riferimento al termine "rasping" per coprire alcuni cibi. I rasping sono fatti abbrustolendo delle croste di pane in un forno a fuoco lento per poi trullarle o sbricciarle. In alternativa potrete comprare pan grattato "indorato". Il pan grattato è fatto grattando o trullando pezzi di pane secco.
- 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.
- Tutti i generi alimentari, in particolar modo patate e cibi congelati, contengono acqua. Quando vengono immersi nell'olio bollente questa si trasforma in vapore e fuoriesce dal filtro del coperchio.
- Non usare patate evelate per fare pastella. 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.
- 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 l'olio in eccesso e mantenere la croccantezza.
- Durante la cottura evitare di presentare elettrodomestico al di sotto di armadietti pensili che possano venire danneggiati dal vapore e dalle goccioline d'acqua emesse dall'unità.

Preparazione all'uso della vostra Friggitrice Kenwood

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.

LA FRIGGITRICE NON DEVE ESSERE IMMERSA IN ACQUA

Nota

La vostra friggitrice è dotata di un raccogliacavo situato posteriormente. Per evitare che parte del cavo ingombri il piano di lavoro, scollegare solo la quantità necessaria per raggiungere la presa di corrente più vicina. Quando non in uso si può avvolgere tutto il cavo facilmente attorno al raccogliacavo.

Uso della vostra Friggitrice Kenwood

- Aprire il coperchio.
- Estrarre il cestello e versare 2,5 litri di olio nel recipiente. Il livello deve stare tra il segno del minimo e quello del massimo.
- Ungeare la parte interna della finestralla di osservazione con un po' d'olio per prevenire che si formi della condensa che impedisca di controllare il processo di cottura.
- Rimettere il cestello nella friggitrice ed immergerlo nell'olio. Per smontare il manico far scorrere il pulsante di bloccaggio all'indietro. Chiudere il coperchio.
- Inserire la spina nella presa di corrente e regolare il termostato alla temperatura giusta (vedere la guida di cottura). La spia si spengerà quando la temperatura scelta verrà raggiunta.
- Aprire il coperchio. Estrarre il cestello dall'olio.
- Porre il cibo da friggere (che dovrebbe essere il più asciutto possibile) nel cestello. Chiudere il coperchio ed immergere il cestello.
- Trascorso il tempo di cottura previsto sollevare il manico del cestello.
- Porre il contenuto del cestello su della carta assorbente prima di servire per assorbire l'olio in eccesso e mantenere la croccantezza.

Pulizia

Filtero Coperchio

La vostra friggitrice Kenwood è dotata di un filtro permanente dotato di deflettori che raccolgono il grasso, di olio dal vapore che si pastella 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 molo per 15-20 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 sempre per richiederlo.

Pulizia Friggitrice

Com ogni utensile della cucina, la vostra friggitrice deve essere pulita dopo ogni volta che la usate.

Dopo che l'olio si è raffreddato togliere il coperchio e versarlo in un contenitore. La friggitrice è dotata di un beccuccio di sicurezza da usare all'uopo. L'olio va filtrato attraverso della musella fine o carta assorbente posta in un imbuto adatto. L'olio eccessivamente sbiadito va 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.

L'olio filtrato può essere conservato nella friggitrice. 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 di P.T.F.E. 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 servono solo da riferimento e dovrebbero essere regolati per adattarsi alle differenti quantità, al differente spessore dei cibi ed ai vostri gusti.

Patate fresche - capacità massima del cestello 800 g	quindi 190°C	9-11 minuti	1-2 minuti finché non indorano
Patate congelate			Seguire le raccomandazioni del produttore
PESCE			
Scampi - congelati impanati (quantità giusta per coprire grosso modo la base del cestello)	170°C	3-5 minuti	
Pesciolini freschi - (quantità giusta per coprire la base del cestello)	190°C	1-2 minuti	
Merluzzo o nasello fresco in pastella	190°C	5-10 minuti (a seconda della grandezza del pesce)	
Porzioni di Merluzzo o Nasello congelato impanati o in pastella	170°C	10-15 minuti (a seconda della grandezza del pesce)	
Plattessa congelata	190°C	piccola o media 5-6 minuti	
CARNE			
Hamburger congelati (50 g)	150°C	3-5 minuti	
Porzioni di pollo impanato	170°C	15-20 minuti misura piccola o media	
Porzioni di pollo impanato	170°C	20-30 minuti misura grande	
Scaloppine di Vitello Congelate	170°C	3-8 minuti (a seconda della larghezza)	
Bastoncini di Pollo Impanati (non congelati)	170°C	15 minuti	

Assistenza

Contattare il rivenditore dal quale avete acquistato il presente elettrodomestico.

In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un centro assistenza KENWOOD autorizzato. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

N

Kenwood fritrygrtje
Kenwood fritrygrtje har mange funktioner som gjør frityrsteking sikker og gir vellykket resultat. Locket er låsbart og beholderen er utformet med kalde yterisder for ekstra sikkerhet. Ved hjelp av den justerbare termostaten kan temperaturen justeres slik at maten blir akkurat paset sprøstekt. Les nøyv gjennom disse instruksjonene, slik at du kan være sikker på å få et bra resultat.
VIKTIGE SIKKERHETSHENSYN

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

- Les alle instruksjonene.
- Fordi stekingen foregår ved høye temperaturer, blir noen overflater varme, ikke ta på disse overflatene.
- Ikke legg fritrygryten, ledningen eller støpsett i vann eller annen væske.
- Var forsiktig når elektrisk utstyr brukes av, eller i nærheten av, barn.
- Trekkt ut støpsett når gryten ikke er i bruk og før rengjøring.
- Ikke bruk utstyret hvis ledningen er skadet eller den er blitt sluppet i gulvet og har fått synlig skade.
- Ikke la ledningen henge over kanten på arbeidsbenken eller berøre varme overflater.
- Denne fritrygryten er kun til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Nettspenning
Før du bruker fritrygryten, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som den står på merketagene.

Dette utstyret overholder reglene i EF-direktiv 89/336/EC om radiostøy.

Delene på fritrygryten
1. Vindu
2. Avtakbart lokk med permanent filter
3. Hellenebb
4. Stekekurv
5. Beholder med kjølig ytre
6. Håndtak
7. Justerbar termostad, 0-190°C
8. Termostatlampe
9. Fjernerlestad låseknepp
10. Kondenssamlr
11. Ledningholder
12. Løkk-løfting

Tips ved bruk av Kenwood fritrygrtje

- Merk: vi anbefaler at du bruker olje av god kvalitet til frityrsteking, f.eks. maisolje eller jordnøttolje. Du kan også bruke smult av god kvalitet. Andre vegetabilsk oljer kan brukes dersom de er spesielt anbefalt til frityrsteking av produsenten. Du må aldri blande forskjellige oljer eller fett-typer. Bruk ikke smør eller margarin.
- Velg temperatur etter hva slags mat du skal stekte. En generell regel er at mat som har vært lukt eller stekt tidligere trenger høyere temperatur enn mat som er rå, f.eks. trenger potetkroketter som er laget av kokte eller stekte poteter, høyere temperatur enn smultringer som består av rå deig.
- Kjøkkenredskapene du bruker i varmt olje må være av metall med et smalt håndtak.
- Som ved all steking, bør du være forsiktig, særlig hvis det er barn i nærheten.
- Pass på at maten blir skikkelig gjennomstekt. Den kan bli fett og gyllenbrun på utsiden før den er gjennomstekt.
- Olje og fett holder seg varmt lenge etter bruk. Ikke prøv å flytte eller bære fritrygryten mens den fremdeles er varm.
- 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. Locket fungerer som støvdeksel.
- Merk: Hvis du vil tømme ut oljen, bør du benytte hellenebbet, slik at det blir mindre søl.
- I oppskriftsboken blir brødsmlur brukt til å dyppe fiskekøll med i. Disse kan du forberede ved å tørke brødskorper i ovnen på lav varme. Deretter knuser eller rasper du dem eller bruker mjølksglasset på hurtigmikseren. Du kan også gjøre ferdige brødsmlur.
- Når du steker mat som er dekket av fritryrrer, lar du overflødig røre få renne av. Legg maten forsiktig ned i oljen når kurven allerede er senket. Lukk lokket og stek ilfølge oppskriften.
- Alt mat, spesielt poteter og frossen mat, har et visst fuktighetsinnhold. Når den blir senket ned i varmt fett eller olje, blir fuktigheten til damp som kommer ut gjennom filterlokket. 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.
- Når maten er ferdig stekt, løfter du kurven, fester den og rister den over oljen om nødvendig. Ta kurven og tøm innholdet på kjøkkenpapper for å fjerne overflødig fett og for at maten skal holde seg sprø.
- Fritrygryten bør ikke plasseres under skap e.l., som kan ta skade av damp eller vanndråper som dannes under steking.

ADVARSEL
NÅR DU ÅPNER LOKKET PÅ KENWOOD FRITYRGRYTE KAN DET STRØMME UT DAMP. DETTE SKJER VED ALL STEKING AV MAT SOM HAR HØYT FUKTIGHETSI NNHOLD.

Gjøre Kenwood fritrygrtje klar til bruk

Sjekk at støpsett er trukket ut av kontakten. Vask kurven i varmt såpevann og tørk den godt. Tørk av gryten innvendig og utvendig, samt lokket, med en fuktig klud med litt oppvaskmiddel. Tørk godt.

Kenwood fritrygrtje er nå klar til bruk.

DU MÅ IKKE LEGGE FRITYRGRYTEN I VANN

Merk

Fritrygryten har en ledningholder bak. For å unngå at ledningen ligger utover arbeidsbenken, trekker du bare ut nok til at støpsett kan settes i kontakten. Når gryten ikke er i bruk kan hele ledningen oppbevares inn i holderen.

Bruke Kenwood fritrygrtje

- Lukk opp lokket.
- Ta ut kurven og hell ca. 2,5 liter olje i gryten. Olienivået må være mellom de to merkeene (maks. og min.).
- Smør innsliden av vinduet med kald olje slik at det ikke får kondens og slik at du kan følge med på stekteprosessen.
- Sett kurven tilbake i gryten og senk den med i oljen. Lås opp håndtaket ved å trykke låsekneppen tilbak. Lukk igjen lokket.
- Sett i støpsett og sett termostaten til ønsket temperatur (se veiledningen). Termostatlampen (B) slukkes når oljen har nådd angitt temperatur.
- Åpne lokket. Løft kurven ut av oljen.
- Agg maten i ditt stekte (som bør være så tørt som mulig) i kurven. Lukk lokket og senk kurven langsomt ned i oljen.
- Når maten er ferdig, løfter du kurven etter håndtaket.</